

# なちゅらる

生活協同組合 ナチュラルコ-op・ヨコハマ TEL 045(895)2525  
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル FAX 045(895)2331  
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380

注文書提出日	4/ 29日	30日	5/ 1日	2日	3日
定例企画配達日	5/ 6日	7日	8日	9日	10日
特別企画配達日	5/ 13日	14日	15日	16日	17日

インターネットでのご注文

<https://www.naturalcoop.jp/>

※アプリでのご注文は別途登録が必要となります

注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます  
ご利用登録も上記アドレスから

## 発色剤、化学調味料は使用しません

# 鎌倉ハムクラウン商会

鎌倉ハムクラウン商会は廃棄ロスを最小限にし無駄を省き、  
“不必要な添加物に頼らない”  
本物のハム・ウインナーをお届けしています。



イメージ

組合員の皆様がお家で作っているハム・ソーセージ類のレシピ、紙面に掲載しませんか？

Message

ぜひ一度お試しください。

一般ではロースに比べ利用の少ないボンレスハム。なんとなくロースを利用する心理の1つに、市販の中でも特に安価なボンレスハムにおける増量された安物イメージもあるのでは？しかし実際、鎌倉ボンレスハムスライス「豚もも肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料」という非常にシンプルな材料で不要な増量をせずに製造していることで、肉のうまみが濃く、チーズトーストなど具材にしてもしっかりと存在感があり、実際食べてみると多くの方がボンレスのファンになるという一品です。しかもうれしい高たんぱく低カロリー。

営業担当 魚住 治人

**大特価**

**293**

鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P  
60g×3 通常税込734円を  
**596円 税込644円**

**大特価**

**294**

鎌倉あらびきウインナー特大  
400g 通常税込970円を  
**788円 税込851円**

**大特価**

**295**

鎌倉串さしフランクW  
40g×5本×2 通常税込862円を  
**728円 税込786円**

**大特価**

**296**

鎌倉バラベーコンスライス2個組  
85g×2 通常税込799円を  
**686円 税込741円**

**鎌倉ハムクラウン商会商品を使ったレシピ大募集!**

下記のQRより必要事項をお寄せいただきました各生協のレシピは随時カタログに掲載させていただきます。応募方法はGoogleフォームに入力をお願いします。

応募いただきました組合員様の中から抽選で20名様に、鎌倉ハムクラウン商会おすすめ商品をプレゼント。

※プレゼント商品は6月1回に商品のお届をもって当選とさせていただきます。

**応募締め切り**  
5月24日(金)終日まで

**304** 本まぐろ赤身 100g **1,400円** 税込**1,512円**

**306** 紅鮭刺身用 80g **630円** 税込**680円**

**310** 訳ありいくら醤油漬 60g 通常税込940円を **840円** 税込**907円**

**特価**



調理例

家族の願いは、お母さんが健康でいること。そしてたまには自分に贅沢をしてほしいと思つてます。

だから、今度の週末は自分へのご褒美ごはんにはしませんか。赤いカーネーションと合わせた赤づくしの海鮮をチョイスして楽しい時間をお過ごしください。

# 母の日

海鮮メニューで

### 特別企画品

特別企画の注文欄に6ケタ番号でご記入ください

- くらしと生協カタログ / ●だんらん / ●お酒 / ●エルベナ化粧品 / ●ユニファインスキンケア / ●ナチュラルケア / ●すまいる・らいふ
- 守りたい伝えたい職人の道具 / ●うさぎ百貨 / ●便利雑貨LIFE

翌週配達 ○キャロット931409 / ○スクロール



**卵**

**101**

**秋川牧園のたまご**  
10個 **480円**  
税込**518円**

山口県産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。こだわりの安全・安心たまご。

秋川牧園 **賞 14日**

**102**

**三芳村川名さんのたまご**  
10個 **400円**  
税込**432円**

千葉県南房総市産。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

川名晴作 **賞 14日**

**103**

**宮川農場の卵10ヶパック**  
10個 **350円**  
税込**378円**

山梨県韮崎市宮川農場より。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

ハイチック **賞 14日**

**牛乳**

**108**

**八千代牛乳**  
1ℓ **318円**  
税込**343円**

non-GMO指定配合飼料で飼育。千葉県産100%の生乳から作られた、75℃ 15秒殺菌のバスチャライズ牛乳です。

千葉北部酪農 **賞 8日**

**109**

**よつ葉バスチャライズ牛乳**  
1ℓ **298円**  
税込**322円**

72℃ 15秒殺菌のバス牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、北海道十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 6日**

**110**

**よつ葉放牧生産者指定 ノンホモ牛乳**  
1ℓ **308円**  
税込**333円**

「放牧畜産実践牧場」として認証された北海道十勝の酪農家5戸の酪農家の生乳を使った牛乳です。乳脂肪分3.4%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 6日**

**104**

**宮川農場の卵6ヶパック**  
6個 **222円**  
税込**240円**

山梨県韮崎市宮川農場より。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

ハイチック **賞 14日**

**105**

**たまご鶏愛卵士 15ヶ 1Kg前後**  
15個 **502円**  
税込**542円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵士(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 **賞 14日**

**106**

**たまご「鶏愛卵士」10ヶパック**  
10個 **350円**  
税込**378円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵士(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 **賞 14日**

**107**

**たまご「鶏愛卵士」6ヶパック**  
6個 **222円**  
税込**240円**

静岡県・伊豆鶏業 鶏愛卵士(にわとりアイランド)のブランド卵。全ての飼料原料は遺伝子組み換え不使用。トウモロコシはPHFを使用。

伊豆鶏業 **賞 14日**

**111**

**よつ葉UHT牛乳**  
1ℓ **290円**  
税込**313円**

120度2秒殺菌の牛乳です。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み、北海道十勝産の生乳を使用。乳脂肪分3.5%以上。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 14日**

**112**

**飛騨ノンホモびん牛乳**  
900mlビン **398円**  
税込**430円**

65℃ 30分間の低温殺菌、ノンホモ牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。

飛騨酪農 **賞 6日**

**113**

**鈴鹿山麓低脂肪牛乳**  
1ℓ **278円**  
税込**300円**

72℃ 15秒殺菌のバス牛乳です。飼料はnon-GMO、三重県産の原乳使用。乳脂肪分1.5%。

四日市酪農 **賞 6日**

**乳製品**

**114**

**腸内活性ヨーグルメイト プレーン**  
380g **640円**  
税込**691円**

指定牧場で搾乳したフレッシュな生乳だけで作った無糖タイプのヨーグルト。

ハーヴィ **賞 21日**

**115**

**腸内活性ヨーグルメイト ソフト**  
90g×3個 **560円**  
税込**605円**

石川県の指定牧場の生乳を主原料に、一般品よりも多種多量の乳酸菌を加えました。

ハーヴィ **賞 21日**

**116**

**よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **298円**  
税込**322円**

十勝産の生乳を使った乳酸菌が生きた砂糖不使用タイプのヨーグルト。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 21日**

**117**

**よつ葉のヨーグルト**  
90g×3個 **240円**  
通常税込275円を **税込259円**

原材料は全て北海道産。香料、安定剤不使用で安心です。生きて腸まで届くプロバイオティクス菌Bb-12入。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 17日**

**118**

**飛騨ノンホモヨーグルト**  
80g×3個 **270円**  
通常税込313円を **税込292円**

飛騨産の良質な生乳を均質化(ホモジナイズ)しない状態のまま、粗糖、乳酸菌を加えて作りまします。

飛騨酪農 **賞 18日**

**119**

**八千代プレーンヨーグルト**  
500g **270円**  
税込**292円**

八千代牛乳を使用。酸味の少ないマイルドな味わいです。そのまま、ジャムやフルーツとの相性も抜群です。

千葉北部酪農 **賞 21日**

**120**

**八千代低脂肪ヨーグルト**  
78g×3個 **210円**  
税込**227円**

八千代牛乳を使用した乳脂肪分1%の低脂肪ヨーグルトです。かるくてさっぱりとした味わいです。

千葉北部酪農 **賞 21日**

**121**

**鈴鹿山麓のむヨーグルト**  
500ml **388円**  
税込**419円**

三重県四日市市を中心とした5戸の酪農家でnon-GMO飼料で飼育した乳牛の生乳から作ったドリンクタイプのヨーグルトです。

四日市酪農 **賞 17日**

**122**

**鈴鹿山麓 ストロベリーのみヨーグルト**  
500ml **388円**  
税込**419円**

鈴鹿山麓のみヨーグルトに静岡県産いちご果汁と砂糖を加えました。

四日市酪農 **賞 17日**

**123**

**大人のカマンベール&ブルー**  
90g **550円**  
税込**594円**

北海道十勝産生乳100%。まろやかな美味しさに特有のコクと香り、旨み加わった複雑な味わいで、ミルクの風味が青かびのケスをおだやかにしています。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 17日**

**124**

**よつ葉市勝3種のチーズ モッツアレラブレンド**  
120g **440円**  
税込**475円**

よつ葉の糸引きの良いモッツアレラチーズ70%、風味豊かなチェダー20%、コク深いゴダ10%をブレンドしました。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 90日**

**125**

**よつ葉ゴダチーズ**  
200g **600円**  
税込**648円**

十勝産生乳を100%使用したくせのないマイルドな風味が特長のセミハードタイプのナチュラルチーズです。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 90日**

**126**

**よつ葉 おつまみチーズチェダー**  
30g **208円**  
税込**225円**

北海道十勝産生乳100%使用のチェダーチーズを12mmのサイコロ状にカットしました。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 120日**

**127**

**パンに美味しい発酵バター**  
100g **360円**  
税込**389円**

発酵バターをホイップし、口溶け良く仕上げました。発酵バター特有のヨーグルトのような爽やかな味わいです。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 180日**

**128**

**よつ葉生クリーム**  
200ml **430円**  
税込**464円**

十勝産生乳100%。植物性油脂や乳化剤、安定剤の使用は一切ありません。乳脂肪47%。

よつ葉乳業 / ホクレン **賞 12日**

**129**

**飛騨カスタードプリン**  
90g×3個 **330円**  
税込**356円**

飛騨産の良質な生乳(遺伝子組み換え飼料不使用)を原料に、卵、砂糖だけで製造。添加物は不使用。さめかきやかてなめらかな食感です。

飛騨酪農 **賞 14日**

**かもめパン**

**130**

**天然酵母食パン**  
5枚 **360円**  
税込**389円**

北海道産小麦粉使用。油脂は使用せずホソノ天然酵母を使って焼き上げました。

かもめパン **賞 3日**

**131**

**ライ麦食パン**  
6枚 **345円**  
税込**373円**

北海道産小麦粉使用。焙煎したライ麦を使用しているソフトで食べやすい食パンです。

かもめパン **賞 3日**

**132**

**食パン6枚切**  
1キン **270円**  
通常税込302円を **税込292円**

北海道産小麦粉使用。標準6枚切。「毎日朝食はパン」の方のための毎週扱い品。

かもめパン **賞 3日**

**133**

**レーズンツイスト**  
5本 **315円**  
通常税込351円を **税込340円**

北海道産小麦粉使用。カリフォルニア産レーズンを約30%入れて焼きました。残留農薬分析済み。

かもめパン **賞 3日**

**134**

**ホットドッグパン**  
5本 **315円**  
税込**340円**

北海道産小麦粉使用。NCYの産直ソーセージと相性がぴったりです。

かもめパン **賞 3日**

**135**

**鎌倉荒挽き ロングウインナー**  
27g×5本 **313円**  
税込**338円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリッとした食感が特長でホットドッグや、鉄板焼き、BBQに活躍します。

鎌倉ハムクラウン商会 **賞 10日**

**136**

**テーブルロール**  
5個 **275円**  
税込**297円**

北海道産小麦粉使用。食パンと同じ原料を使用。表面のつや出し卵は使用していません。

かもめパン **賞 3日**

**137**

**クロワッサン**  
3個 **415円**  
税込**448円**

北海道産小麦粉使用。指定マーガリンを使い、一つ一つ成型し、焼き上げました。

かもめパン **賞 3日**

**138**

**グラハムナッツブレッド**  
5本 **375円**  
税込**405円**

北海道産小麦粉使用。ミネラルやビタミンを多く含むローストグラハムとクルミを加えて焼き上げました。

かもめパン **賞 3日**

**139**

**クルミデニッシュ**  
2個 **330円**  
税込**356円**

北海道産小麦粉使用。デニッシュ生地オーガニック認証のクルミを練り込み焼き上げました。

かもめパン **賞 3日**

**140**

**メロンパン**  
3個 **365円**  
税込**394円**

北海道産小麦粉使用。パン生地にピスタチオ生地をのせて焼きあげました。軽くトーストすると美味。

かもめパン **賞 3日**

**141**

**あんぱん**  
3個 **370円**  
税込**400円**

北海道産小麦粉使用。北海道産りも小豆で作ったつぶあんを入れました。

かもめパン **賞 3日**

**142**

**おさつダイス**  
3個 **340円**  
税込**367円**

北海道産小麦粉使用。皮ごとキュービック型にカットしたおさつ手芋を、パン生地で包みました。

かもめパン **賞 3日**



# 生産者との絆 産直米



大久保さん

- 671 ■ 三芳村ひとめぼれ(白米) 5kg 2,670円 税込2,884円
- 672 ■ 三芳村ひとめぼれ(無洗白米) 5kg 2,800円 税込3,024円
- 673 ■ 三芳村ひとめぼれ(七分) 5kg 2,670円 税込2,884円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 674 ■ 三芳村無農薬コシヒカリ(白米) 5kg 3,880円 税込4,190円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。

- 675 ■ 三芳村コシヒカリ(白米)2kg 2kg 1,260円 税込1,361円

千葉県三芳村蛸まい研究会より。除草剤0~1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



小林さん

- 676 ■ 置賜ひとめぼれ(白米) 5kg 2,880円 税込3,110円

- 677 ■ 置賜ひとめぼれ(無洗白米) 5kg 2,990円 税込3,229円

- 678 ■ 置賜ひとめぼれ(胚芽米) 5kg 2,990円 税込3,229円

- 679 ■ 置賜コシヒカリ(白米) 5kg 2,990円 税込3,229円

- 680 ■ 置賜つや姫(白米) 4.5kg 2,940円 税込3,175円

山形県おきたま興農舎より。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



山田さん

- 681 ■ 直送あきたこまち(白米) 5kg 2,650円 税込2,862円

- 682 ■ 直送あきたこまち(無洗白米) 5kg 2,950円 税込3,186円

- 683 ■ 直送あきたこまち(胚芽米) 5kg 2,760円 税込2,981円

- 684 ■ 直送あきたこまち(玄米) 5kg 2,530円 税込2,732円

- 685 ■ 直送ミルクプリンセス(白米) 5kg 2,800円 税込3,024円

秋田県大湯村の山田さんより。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



永井さん

- 686 ■ きたくりん(白米) 5kg 2,400円 税込2,592円

北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除1~2回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。

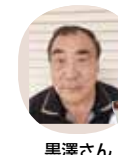
- 687 ■ おぼろづき(白米) 5kg 2,400円 税込2,592円

- 688 ■ ななつぼし(白米) 5kg 2,400円 税込2,592円

- 689 ■ ゆめびりか(白米) 5kg 2,900円 税込3,132円

- 690 ■ ななつぼし発芽玄米 1kg 1,080円 税込1,166円

北海道JAきたそらち農協より。北海道慣行基準成分回数22回に対し除草剤1~2回、防除2~3回の減農薬栽培米。ネオニコチノイド系農薬不使用。



黒澤さん

- 691 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(白米) 5kg 3,450円 税込3,726円

- 692 ■ 黒澤さん無農薬ササニシキ(玄米) 5kg 3,150円 税込3,402円

- 693 ■ 黒澤さん金のいぶき(玄米) 1kg 1,180円 税込1,274円

宮城県黒澤さんより。農薬・化学肥料不使用。ネオニコチノイド系農薬不使用。



つや姫生産者 小野寺さん

- 694 ■ 雪若丸(白米) 5kg 2,840円 税込3,067円

- 695 ■ 庄内つや姫(白米) 5kg 3,050円 税込3,294円

山形県庄内協同ファームより。除草剤1回、防除1回。ネオニコチノイド系農薬不使用。



- 696 ■ 大湯村もち米 2kg 1,600円 税込1,728円

秋田県大湯村の山田さんグループより。除草剤1回、防除0回。ネオニコチノイド系農薬不使用。

## ネオニコチノイド系農薬って何?

- 特徴
- ① 洗っても落ちない浸透性
  - ② 長年に残留する残効性
  - ③ 神経を狂わす神経毒性

があり、昆虫類、生態系、ヒトへの影響が懸念されています。ネオニコチノイド系や有機リン系農薬は微量でも脳に影響を与えることが報告されています。

ナチュラルコープでは、ネオニコチノイド系農薬不使用の米を扱っています。

## 母の日はおしゃれな朝食でスタート

143 ㊦㊧



白神ふぞろいプチパン

10個 460円 税込497円

北海道産小麦粉と白神こだま酵母、鹿児島産さとうきび糖、食塩使用。小麦本来の美味しさや香りを実感できるシンプルな味わいです。

風水プロジェクト 賞4日

144 ㊦㊧



食パン全粒粉100%

1斤 通常税込421円を 365円 税込394円

小麦は神奈川県産農林61号と北海道産の全粒粉100%の食パン1山です。全粒粉の香りと軽い食感、自家製酵母、塩使用。砂糖・油脂等の副材料を含みません。

レルルド 賞2日

145 ㊦㊧



白神ソフトフランス

1個 通常税込437円を 390円 税込421円

風水プロジェクト 賞3日

国産小麦との相性が良い、白神山地のブナ原生林から発見された貴重な白神こだま酵母の特長が良く出ています。素材の美味しさが楽しめる、シンプルなパンです。卵、乳成分、油脂は不使用。パンに最低限必要な材料だけで焼き上げました。ふっくら柔らかです。そのままでも、トーストでも。

## あいわパン



152 ㊦㊧㊨



KOMEdePAN

1本スライス 420円 税込454円

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%の食パン。米粉、ヤシ油、洗双糖、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。解凍後電子レンジまたはトースターで温めてお召し上がりください。

あいわパン

153 ㊨㊩



甘糍パン

1個200g 230円 税込248円

砂糖の代わりに自家製の甘酒を使ったフルール型のパン。北海道産小麦粉、ヤシ油、米粉、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン

154 ㊨㊩



米粉のチーズパン

1個 230円 税込248円

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%のチーズパン。解凍後、電子レンジ又はトースターで温めてからお召し上がり下さい。

あいわパン

155 ㊦㊧㊨



米粉のあんぱん

1個 230円 税込248円

グルテンフリー、トランス脂肪酸フリー、米粉100%の生地に、北海道産小豆と洗双糖で上品に染めたつぶあんを入れました。小豆、ヤシ油、ケンの実、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。

あいわパン

156 ㊦㊧㊨



米粉のチョコパン

1個 230円 税込248円

グルテンフリー、米粉100%の米粉パンの食感と、自家製チョコレートクリームがマッチ。洗双糖、ヤシ油、脱脂粉乳、ココアパウダー、パン酵母、岩塩、サイリウム使用。

あいわパン

146 ㊦㊧



パン・ド・ミ食パン

1斤 360円 税込389円

シンプル材料で作った食パン1山です。砂糖・油脂等の副材料を含まないため軽い食感をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レルルド 賞2日

147 ㊦㊧



レーズン食パン

1斤 450円 税込486円

有機認証のレーズンの甘酸っぱさがマッチしたお食事からおやつまで楽しめる食パン1山です。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レルルド 賞2日

148 ㊦㊧



パン・ド・カンパーニュ

1個 545円 税込589円

カンパーニュは丸形のフランスパンです。豊かな発酵の香りと軽い塩味をお楽しみいただけます。小麦は神奈川県産農林61号と北海道産、自家製酵母、塩使用。

レルルド 賞2日

149 ㊦㊧



よつ葉クリームチーズ

200g 通常税込535円を 460円 税込497円

北海道十勝産100%使用。なめらかでほどけるようなやわらかさ、安定剤・保存料は使用していません。

よつ葉乳業/ホクレン 賞120日

150 ㊦㊧



よつ葉シュレッドチーズ

250g 通常税込732円を 645円 税込697円

北海道十勝産のナチュラルチーズを料理に使いやすいと刻んだとろけるチーズです。セルロース不使用。

よつ葉乳業/ホクレン 賞90日

151 ㊦㊧



よつ葉バター(加塩)

150g 通常税込410円を 360円 税込389円

無着色、無添加の低塩タイプ。十勝産の原乳100%。

よつ葉乳業/ホクレン 賞180日

157 ㊦㊧㊨



フォンダンショコラ

1個 180円 税込194円

国産小麦粉生地で自家製チョコレートクリームを包んでふんわり柔らかに焼き上げました。洗双糖、ヤシ油、米粉、脱脂粉乳、ココアパウダー、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン

158 ㊨㊩



塩バターメロンパン

1個 220円 税込238円

国産小麦粉使用のパン生地に、メロンクッキーをのせました。塩バターのしょっぱさとメロンパンの甘さが上手に組み合わせられています。洗双糖、卵、バター、米粉、ヤシ油、パン酵母、岩塩使用。

あいわパン



# 神奈川の生産者



**159** **千葉さんのレタスマックス**  
100g  
通常税込281円を **250円**  
税込 **270円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**160** **千葉さんのケール(カーリーケール)**  
約100g **260円**  
税込 **281円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**161** **千葉さんの小松菜**  
200g **260円**  
税込 **281円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**162** **千葉さんの水菜**  
150g 通常税込281円を **250円**  
税込 **270円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**163** **千葉さんの紫水菜**  
150g **260円**  
税込 **281円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**164** **千葉さんの美味タス(ミニレタス)**  
1玉 **230円**  
税込 **248円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**165** **嘉山さんのキャベツ**  
1玉 **248円**  
税込 **268円**  
神奈川県 ヨコスカ三浦グループ 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用  
ヨコスカ三浦グループ

**166** **大原さんの近江生姜(洗い)**  
約100g **178円**  
税込 **192円**  
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 農薬・化学肥料不使用  
大原好文

**169** **千葉さんの旬の野菜セット**  
3品 **698円**  
税込 **754円**  
神奈川県 NO-RA 農薬や化学肥料に頼らずに栽培した旬の野菜をお届けします。品種はおまかせとなります。  
NO-RA

**170** **サラダ野菜セット**  
250g前後 **650円**  
税込 **702円**  
千葉県 白井エコクラブ 柴海農園 農薬・化学肥料不使用 品種はおまかせとなります。  
白井エコクラブ

**171** **オカヒジキ(若芽)**  
約80g **208円**  
税込 **225円**  
山形県 おきたま興農舎 農薬・化学肥料不使用  
おきたま興農舎

**Menu** **蒸し鶏**  
**母の日の初夏セール**  
  
●調理例  
**材料**(2人分) **作り方**  
**268** 若鶏ムネ ①小さめのフライパンか鍋にムネ肉を入れて塩、酒を振り、適量の水を入れます。  
.....300g ②蓋をして中火で7~8分加熱し、沸騰したら弱火にして約5分加熱します。途中、裏返します。  
塩.....小さじ1/2 ③火を止めて蓋をしたままで冷まします。  
酒.....大さじ2 ④冷めたらお好みの厚さに切ります。  
**タレ3種**  
**にんにく塩タレ** **甘辛タレ** **柚子こしょうタレ**  
**167** 大原さんの新玉ねぎ (すりおろす)..... 適量  
ごま油.....大さじ2  
酢.....大さじ1  
塩.....小さじ1/2  
**168** 千葉さんの生にんにく (おろす)..... 小さじ1  
鶏むね肉から出たスープ...大さじ1  
豆板醤..... 小さじ1/2  
味噌..... 小さじ1  
粗精糖..... 大さじ1  
醤油..... 小さじ1  
柚子こしょう..... 小さじ1  
オリーブオイル... 大さじ1  
だし汁..... 大さじ1  
鶏ムネ肉は低カロリー・高タンパク質で、ビタミンB群や疲労回復成分などの栄養素がたっぷり含まれています。筋力トレーニングやダイエットを意識している人にも重宝される食材です。鶏は胸をよく動かすので、ムネ肉は引き締まっていて脂質が少なく胃腸にもやさしいです。

**167** **大原さんの新玉ねぎ**  
800g前後 通常税込354円を **315円**  
税込 **340円**  
神奈川県 足柄上郡 大原農園 大原好文さん 減農薬・化学肥料不使用  
大原好文

鶏ムネ肉は低カロリー・高タンパク質で、ビタミンB群や疲労回復成分などの栄養素がたっぷり含まれています。筋力トレーニングやダイエットを意識している人にも重宝される食材です。鶏は胸をよく動かすので、ムネ肉は引き締まっていて脂質が少なく胃腸にもやさしいです。

**168** **千葉さんの生にんにく**  
約70g 通常税込281円を **250円**  
税込 **270円**  
神奈川県 NO-RA 農薬・化学肥料不使用  
NO-RA

**175** **トマト**  
約450g **560円**  
税込 **605円**  
福岡県 田中農園 田中恵二さん 減農薬  
せいか

**176** **いんげん**  
約100g **328円**  
税込 **354円**  
鹿児島県 三矢物産 減農薬  
せいか

**177** **ピーマン**  
約150g **268円**  
税込 **289円**  
宮崎県 宮崎日向ファーム 減農薬・化学肥料不使用  
風水プロジェクト

**178** **なす**  
400g **322円**  
税込 **348円**  
熊本県 アグロバール 小川光さん 減農薬  
せいか

**179** **そら豆**  
約300g **480円**  
税込 **518円**  
鹿児島県 三矢物産 葛迫 巧さん 減農薬  
せいか

**180** **長ねぎ**  
約200g **248円**  
税込 **268円**  
長崎県 大地の杜 減農薬  
せいか

**千葉県 中村さんより** ●調理例  
**181** **中村さんのカブ**  
700g **228円**  
税込 **246円**  
千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用  
白井エコクラブ

**182** **中村さんのフリルレタス**  
1ヶ **210円**  
税込 **227円**  
千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用  
白井エコクラブ

**186** **宮崎産ごぼう**  
300g前後 通常税込397円を **358円**  
税込 **387円**  
宮崎県 丸忠園芸 税所篤さん 農薬不使用  
せいか

**187** **春人参**  
約400g **276円**  
税込 **298円**  
長崎県 大地の杜 減農薬  
せいか

**188** **新玉ねぎ**  
約800g **358円**  
税込 **387円**  
長崎県 産直南島原 林田庸一さん 農薬不使用  
せいか

**183** **中村さんの小松菜**  
約250g **198円**  
税込 **214円**  
千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用  
白井エコクラブ

**184** **中村さんの春菊**  
100g **198円**  
税込 **214円**  
千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用  
白井エコクラブ

**185** **中村さんの大根**  
1本 **228円**  
税込 **246円**  
千葉県 白井エコクラブ 中村啓志さん 減農薬・化学肥料不使用  
白井エコクラブ

**189** **じゃがいも(出島)**  
約800g **368円**  
税込 **397円**  
長崎県 産直南島原 農薬不使用 芽止め処理を施しておりません。  
せいか

**190** **メークイン**  
約800g **388円**  
税込 **419円**  
長崎県 産直南島原 農薬不使用 芽止め処理を施しておりません。  
せいか

**191** **長芋**  
500g前後 **550円**  
税込 **594円**  
北海道 すずらん会 久世透さん 農薬不使用  
せいか

表示マークのご案内 農薬・化学肥料不使用 農薬使用・化学肥料不使用 農薬不使用・化学肥料使用 農薬・化学肥料使用 マークなしは、農薬、化学肥料のいずれか、もしくは両方を、慣行栽培の半分以上使用 有機JAS限定品



## Menu レバニラ炒め

### 母の日の初夏セール



●調理例

**材料**

246 丹沢高原豚レバー	200g	A	166 大原さんの近江生姜(洗い)	1片
192 有機ニラ	100g		(すりおろす)	
193 有機緑豆もやし	100g		酒	大さじ1
108 八千代牛乳	適量		醤油	大さじ1
豆板醤・菜種油・片栗粉	各適量	B	酒	大さじ2
			醤油	小さじ1
			中濃ソース	大さじ2
			塩・こしょう	各適量

**作り方**

- レバーは5mm厚さにスライスし流水で洗います。
- ボウルに①とひたひた程度の牛乳を入れ1時間置いた後、流水で洗って水気を切ります。
- ②にAで下味をつけ、30分程度置きます。
- ③の水気をふいて片栗粉をまぶし油で揚げ焼きします。
- ニラは3cm長さに切ります。
- フライパンに菜種油を熱し豆板醤を入れた後、⑤を加えてサッと炒めます。
- Bで味付けし④を戻し入れて全体に味を絡め器に盛ります。

## 有機野菜

<b>194</b>  <p>有機トマト 約350g袋 510円 税込551円</p> <p>有機JAS認証野菜 熊本県産 澤村輝彦さん コープ有機</p>	<b>195</b>  <p>有機ミニトマト 約150g 378円 税込408円</p> <p>有機JAS認証野菜 熊本県産 吉水農園 コープ有機</p>	<b>196</b>  <p>有機サニーレタス 1玉 276円 税込298円</p> <p>有機JAS認証野菜 山梨県産 富岡農園 コープ有機</p>	
<b>197</b>  <p>有機レタス 1玉 298円 税込322円</p> <p>有機JAS認証野菜 山梨県産 富岡農園 コープ有機</p>	<b>198</b>  <p>有機ベビーリーフ 約50g 218円 税込235円</p> <p>有機JAS認証野菜 茨城県産 HATAKEカンパニー 風水プロジェクト</p>	<b>199</b>  <p>有機ほうれん草 約150g 220円 税込238円</p> <p>有機JAS認証野菜 茨城県産 干葉県産 カモスフィールド コープ有機</p>	<b>200</b>  <p>有機青葱 約100g 262円 税込283円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県産 塩尻有機栽培研究会 コープ有機</p>
<b>201</b>  <p>有機ごぼう 約200g 211円 税込228円</p> <p>有機JAS認証野菜 青森県産 あおもり南部生産組合 コープ有機</p>	<b>202</b>  <p>有機洗い人参 約400g 268円 税込289円</p> <p>有機JAS認証野菜 千葉県産 丸和 コープ有機</p>	<b>203</b>  <p>有機じゃがいも 約400g 320円 税込346円</p> <p>有機JAS認証野菜 鹿児島県産 かこしま有機 コープ有機</p>	<b>204</b>  <p>有機大豆もやし 200g 124円 税込134円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県産 サラダコスモ 風水プロジェクト</p>

## 産直きのこ

<b>192</b>  <p>有機ニラ 約100g 通常税込203円を 180円 税込194円</p> <p>有機JAS認証野菜 高知県産 大地と自然の恵み 風水プロジェクト</p>	<b>193</b>  <p>有機緑豆もやし 200g 通常税込92円を 82円 税込89円</p> <p>有機JAS認証野菜 長野県産 サラダコスモ 風水プロジェクト</p>
--	---

豚レバーは弾力があり、しっかりとした食感があります。鶏や牛に比べてたんぱく質や鉄分が豊富で低脂肪のため、運動後のたんぱく質補給や貧血が気になる時にもおすすめです。しっかり加熱し、フライ、甘辛煮などでどうぞ。

<b>205</b>  <p>原産生しいたけ 約100g 278円 税込300円</p> <p>岐阜県産 農業・化学肥料不使用 菌根共生協同組合</p>	<b>206</b>  <p>菌床生しいたけ(AB品) 約100g 238円 税込257円</p> <p>長野県産 アップル工房 農業不使用 菌床栽培 バイオコスモ</p>	<b>207</b>  <p>えのき 約200g 120円 税込130円</p> <p>長野県産 えのきばーや 農業不使用 バイオコスモ</p>	<b>208</b>  <p>ブナしめじ 約100g 通常税込138円を 123円 税込133円</p> <p>長野県産 農業不使用 バイオコスモ</p>	<b>209</b>  <p>まいたけ 約100g 188円 税込203円</p> <p>新潟県産 農業不使用 バイオコスモ</p>	<b>210</b>  <p>あわび茸(エリンギ) 約100g 270円 税込292円</p> <p>静岡県産 長谷川農産 農業不使用 長谷川農産</p>	<b>211</b>  <p>ブラウンマッシュルーム 約100g 350円 税込378円</p> <p>静岡県産 長谷川農産 農業不使用 ホワイト種よりも香りや風味が強い。 長谷川農産</p>
---	---	---	---	---	--	---

## セットきのこ

<b>212</b>  <p>きのこ汁プレミアムセット 6種 通常税込624円を 555円 税込599円</p> <p>貴重な生きたけ(鹿児島県産)を加えた、原産椎茸(大分県、熊本県、北海道)・ブラウンえのき・ぶなしめじ・はなびらたけ(長野県産)・足付きなめこ(長野県又は大分県産) 農業不使用 バイオコスモ</p>	<b>213</b>  <p>きのこセット 5種 598円 税込646円</p> <p>ぶなしめじ長野県産・まいたけ新潟県産・えのき長野県産・足付きなめこ長野県又は大分県産・菌床しいたけ群馬県及び長野県産。農業不使用 バイオコスモ</p>
--	--

## 農産物菓子

<b>215</b>  <p>干し柿(市田柿)150g 150g 通常税込864円を 720円 税込778円</p> <p>長野県産 さんさんファーム 減農薬・化学肥料不使用 フードネット 賞60日</p>	<b>216</b>  <p>干し芋(紅はるか) 約200g 780円 税込842円</p> <p>長野県産 農業・化学肥料不使用 フードネット</p>
--	---

## 産直果実

<b>217</b>  <p>無茶々園 ジューシーフルーツ(河内晩柑)3kg箱 3kg箱(大小込) 1,800円 税込1,944円</p> <p>愛媛県産 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用 無茶々園</p>	<b>218</b>  <p>無茶々園 甘夏3kg箱 3kg箱(大小込) 1,600円 税込1,728円</p> <p>愛媛県産 地域法人無茶々園 減農薬・化学肥料不使用 無茶々園</p>	<b>219</b>  <p>河内晩柑 1kg前後 498円 税込538円</p> <p>熊本県産 不知火ファーマーズ 平野俊久さん 減農薬 せいか</p>	<b>220</b>  <p>葉とらずサンふじ 2玉 530円 税込572円</p> <p>青森県産 津軽産直組合 減農薬・化学肥料不使用 ネオニコチノイド系農薬不使用 糖度選別(13度以上)品 津軽産直組合</p>	<b>221</b>  <p>訳あり葉とらずサンふじ 2玉(大小込) 510円 税込551円</p> <p>青森県産 津軽産直組合 減農薬・化学肥料不使用 ネオニコチノイド系農薬不使用 訳あり大小込品 津軽産直組合</p>
<b>222</b>  <p>有機バナナ 450g前後 398円 税込430円</p> <p>ペルー又はエクアドル産の安全・安心・信頼のおける有機JAS認証。糖度が高くネットリとした濃い味わい。 ハイロインターナショナル</p>	<b>223</b>  <p>民衆交易バナナ 500g前後 418円 税込451円</p> <p>フィリピン・ネグロス島から始まった民衆交易品の農業不使用のバナナです。内部に達していない傷はご了承ください。 オルター・トレード・ジャパン</p>	<b>224</b>  <p>大原さんのキウイフルーツ 約300g 410円 税込443円</p> <p>神奈川県産 足柄上郡・大原農園 大原好文さん 農業・化学肥料不使用 大原好文</p>	<b>225</b>  <p>嘉山さんのいちご1パック 約200g(大小変形込) 720円 税込778円</p> <p>神奈川県産 ヨコスカ三浦グループ 嘉山祥一さん 減農薬・化学肥料不使用 ヨコスカ三浦グループ</p>	<b>226</b>  <p>嘉山さんのいちご(大粒箱入) 約280g×2 2,200円 税込2,376円</p>



ハイブ豚未来 (群馬県産)

227 ハイブ豚未来 ローススライス 200g 668円 税込721円

228 ハイブ豚未来 パラスライス 200g 608円 税込657円

229 ハイブ豚未来 モモしゃぶしゃぶ用 200g 548円 税込592円

230 ハイブ豚未来 パラ角切り 200g 608円 税込657円

231 ハイブ豚未来 小間切れ(バラ凍結) 300g 758円 税込819円

232 ハイブ豚未来 挽肉(バラ凍結) 300g 770円 税込832円

やまと豚米らぶ (岩手県産)

233 やまと豚米らぶ モモ赤身スライス 180g 448円 税込484円

234 やまと豚米らぶ 肩ローススライス 200g 568円 税込613円

235 やまと豚米らぶ ローススライス 180g 528円 税込570円

236 やまと豚米らぶ パラスライス 200g 588円 税込635円

237 やまと豚米らぶ 小間切肉 200g 418円 税込451円

238 やまと豚米らぶ 挽肉 300g 498円 税込538円

地産地食 おいしい 神奈川

丹沢農場 (神奈川県産)

239 丹沢高原豚 モモスライス 200g 480円 税込518円

240 丹沢高原豚 肩ローススライス 200g 520円 税込562円

241 丹沢高原豚 ロースしゃぶしゃぶ用 200g 620円 税込670円

242 丹沢高原豚 パラしゃぶしゃぶ用 200g 550円 税込594円

243 丹沢高原豚 ヒレ一口カツ用 200g 800円 税込864円

244 丹沢高原豚 小間切徳用 500g 1,000円 税込1,080円

245 丹沢高原豚 挽肉徳用 500g 905円 税込977円

246 丹沢高原豚 レバー 200g 390円 税込421円

里山牛 (鹿児島県産)

247 里山牛 リブロースステーキ 200g 2,700円 税込2,916円

248 里山牛 しゃぶしゃぶ用肩ロース 150g 1,800円 税込1,944円

249 里山牛 切り落とし 200g 1,200円 税込1,296円

250 里山牛 粗挽きミンチ 200g 840円 税込907円

鹿児島黒牛・枕崎牛 (鹿児島県産)

251 鹿児島黒牛 モモしゃぶしゃぶ用 200g 1,420円 税込1,534円

252 鹿児島黒牛 特選切り落とし 150g 1,150円 税込1,242円

253 鹿児島黒牛 ロースステーキ 1枚180g 2,080円 税込2,246円

254 枕崎牛 ヒレステーキ 1枚100g 1,350円 税込1,458円

255 枕崎牛 サイコロステーキ50g増量 170g+50g 1,430円 税込1,544円

256 枕崎牛 赤身ブロック 300g 1,800円 税込1,944円

257 枕崎牛 カルビー焼肉徳用 300g 2,000円 税込2,160円

258 枕崎牛 徳用焼肉特大W 400g×2 4,880円 税込5,270円

259 枕崎牛 モモバラすき焼徳用 300g 1,680円 税込1,814円

260 枕崎牛 モモしゃぶしゃぶ用徳用 300g 1,680円 税込1,814円

261 枕崎牛 挽肉・ミンチ 200g 550円 税込594円

262 枕崎牛 肩スライス 180g 1,120円 税込1,210円

263 枕崎牛 牛丼・肉じゃが用 200g 920円 税込994円

264 枕崎牛 切り落とし徳用 300g 1,580円 税込1,706円

265 枕崎牛 スジ(煮物用) 250g 680円 税込734円



秋川牧園若鶏 (山口・福岡・島根・熊本県産)

266 **特価** ●調理例

若鶏ささみ 200g

通常税込549円を **488円** 税込**527円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。筋取りはしております。

秋川牧園

267

若鶏モモ肉お徳用500g 500g

通常税込1,050円を **1,050円** 税込**1,134円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉のお徳用大型パックです。

秋川牧園

268

若鶏ムネ 300g

通常税込578円を **578円** 税込**624円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。脂肪分が少なくあっさりでヘルシー。

秋川牧園

269 **特価**

若鶏モモスライス 250g

通常税込603円を **535円** 税込**578円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。厚さ7mm位のモモ肉です。

秋川牧園

270

若鶏モモ肉切身(バラ凍結) 500g

通常税込1,050円を **1,050円** 税込**1,134円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。使いやすい小量でもご利用できます。唐揚げ・煮物等にご利用ください。

秋川牧園

271 **特価** ●調理例

若鶏手羽中 400g

通常税込775円を **688円** 税込**743円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付きで、肉離れがよいです。

秋川牧園

272

若鶏モモムネ切身お徳用1Kg 1kg/バラ凍結

通常税込1,780円を **1,780円** 税込**1,922円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモとムネを、使いやすい切身にしたお徳用大型パック。

秋川牧園

273

若鶏ヅツ切お徳用800g 800g

通常税込1,300円を **1,300円** 税込**1,404円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。骨付でコクのある部位のお徳用大型パック。

秋川牧園

274

若鶏小間切 200g

通常税込428円を **428円** 税込**462円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全な鶏肉。モモとムネを使用した小間切タイプ。

秋川牧園

275 **特価**

若鶏ムネミンチ 300g

通常税込559円を **498円** 税込**538円**

non-GMO、PHF飼料を用い、飼育全期間無投薬の安全なムネのミンチ。

秋川牧園

セフティチキン (愛知県産)

276 **特価** ●調理例

セフティチキン皮なしむね肉カツ用 100g×3枚

通常税込667円を **588円** 税込**635円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。皮なしのむね肉を平らに加工しました。カツやソテーでご利用ください。

シガポートリー

277

セフティチキンむね肉 250g

通常税込480円を **480円** 税込**518円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分が少なくヘルシーなむね肉です。

シガポートリー

278

セフティチキンもも肉 250g

通常税込538円を **538円** 税込**581円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。

シガポートリー

279

セフティチキンささみ 180g

通常税込468円を **468円** 税込**505円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分が少なく、高タンパクな部位です。

シガポートリー

280

セフティチキンもも唐揚げバラ凍結 500g

通常税込1,140円を **1,140円** 税込**1,231円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。人気のもも肉を唐揚げサイズにカットしてバラ凍結。便利なチャック付袋入。

シガポートリー

281

セフティチキン骨無し手羽元 200g

通常税込428円を **428円** 税込**462円**

手羽元から骨を取り除き、食べ易くしました。フリットとした食感です。焼肉、唐揚げ、炒め物等でどうぞ。

シガポートリー

282

セフティチキン手羽先 200g

通常税込338円を **338円** 税込**365円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。セラチン質が多く、風味のよい夕しも引き出せる部位です。

シガポートリー

283 **特価**

セフティチキンむね挽肉バラ凍結 450g

通常税込970円を **848円** 税込**916円**

non-GMO、PHFの飼料で長期間飼育した健康鶏肉。脂肪分の少ないむね肉挽肉を、使いやすいバラ凍結にしました。

シガポートリー

284 **特価** ●調理例

神山鶏ヘルシーミンチ(むね) 300g

通常税込588円を **588円** 税込**635円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用して育った神山鶏。むね肉のミンチ肉。イシイフーズ

285

神山鶏もも肉 270g

通常税込630円を **630円** 税込**680円**

抗生物質・抗菌剤不使用。飼料のトウモロコシ(収穫後農薬不使用)、大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済。飼料用米20%使用して育った神山鶏。コクと旨みのもも肉。イシイフーズ

地産地食 丹沢ハム工房

286

丹沢荒挽ウインナー 160g(8本)

通常税込428円を **428円** 税込**462円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。肉がキュっとつまり食べごたえがあります。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

287 **特価**

丹沢ドッグソーセージ 128g(4本)

通常税込410円を **350円** 税込**378円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。自然海塩、粗糖、香辛料使用。肉の旨みが詰まった荒挽きタイプです。

丹沢農場

288

丹沢皮なしベビーウインナー 160g

通常税込418円を **418円** 税込**451円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。食べやすい皮なしミニタイプです。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

289

丹沢ポークソーセージ 180g(1本)

通常税込510円を **510円** 税込**551円**

国産豚を新鮮なうちに加工するので、結着剤不使用。ソフトな食感に仕上げました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

290

丹沢ローズハムスライス 120g

通常税込510円を **510円** 税込**551円**

国産豚ローズを使用、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

291

丹沢バラベーコンスライス 120g

通常税込498円を **498円** 税込**538円**

国産豚バラ肉を使用、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製しました。自然海塩、粗糖、香辛料使用。

丹沢農場

292

丹沢ベーコン切り落とし徳用4P 100g×4P

通常税込1,350円を **1,350円** 税込**1,458円**

国産豚の肩肉を使用し、発色剤・結着剤・増量剤など一切使用せず。主に国産桜チップで燻製したベーコン切り落としです。

丹沢農場

鎌倉ハムクラウン商会 (神奈川県産)

293 **特価** ●調理例

鎌倉ボンレスハムスライス徳用3P 60g×3

通常税込734円を **596円** 税込**644円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作りました。脂身の少ないモモ肉を使用した豚肉本来の旨さが、活かされています。

鎌倉ハムクラウン商会

294 **特価**

鎌倉あらびきウインナー特大 400g

通常税込970円を **788円** 税込**851円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作っています。冷めてもおいしさがしっかりと。400g大袋入り、冷凍保存も可能です。

鎌倉ハムクラウン商会

295 **特価**

鎌倉串さしフランクW 40g×5本×2

通常税込862円を **728円** 税込**786円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料を原料に作ったお子さんに人気のある串さし皮なしフランクを、お買得なWパックにしました。

鎌倉ハムクラウン商会

296 **特価**

鎌倉バラベーコンスライス2個組 85g×2

通常税込799円を **686円** 税込**741円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルで、料理に旨味をプラスします。

鎌倉ハムクラウン商会

297 **特価**

鎌倉バラベーコンスライス徳用3P 85g×3

通常税込1,100円を **1,100円** 税込**1,188円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料が原料。脂身と赤身のアンサンブルが良く、料理に旨味をプラスします。

鎌倉ハムクラウン商会

298

鎌倉ローズハムスライス2個組 40g×2

通常税込398円を **398円** 税込**430円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げた本格ローズハムです。

鎌倉ハムクラウン商会

299

鎌倉つかいっきりウインナー徳用3P 49g×3

通常税込296円を **296円** 税込**320円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。一度で使いきれ少量パックの皮なしタイプです。

鎌倉ハムクラウン商会

300

鎌倉あらびきウインナー2個組 85g×2

通常税込398円を **398円** 税込**430円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。パリッとした食感が特長です。

鎌倉ハムクラウン商会

301

鎌倉ポークウインナー2個組 94g×2

通常税込385円を **385円** 税込**416円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作ります。豚肉の旨さが引き出されたマイルドな仕上がります。

鎌倉ハムクラウン商会

302

鎌倉ポークウインナー徳用3P 94g×3

通常税込568円を **568円** 税込**613円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料だけで作り上げます。豚肉の旨さが引き出されたマイルド仕上げ。家計応援3パック規格。

鎌倉ハムクラウン商会

303

鎌倉鉄分たっぷりウインナー 300g

通常税込630円を **630円** 税込**680円**

新鮮な国産豚肉、食塩、砂糖、香辛料と鉄分を多く含む酵母(国産)を配合しました。女性や成長期のお子様にも嬉しいウインナーです。

鎌倉ハムクラウン商会



# 母の日の海鮮丼

●イメージ写真

**304** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**本まぐろ赤身**  
100g **1,400円**  
税込1,512円

大西洋産天然本まぐろの赤身。スジの少ない赤身を鮮度抜群のまま急速凍結しました。

マストミ **賞15日**

**307** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**韓国風まぐろ漬け丼用**  
160g(80g×2) **550円**  
通常税込616円を **550円**  
税込594円

太平洋産ピンチョウマグロを、コチュジャンの旨味と胡麻油、ニンニクの香りが食欲をそそる旨辛タレに漬け込みました。

マストミ **賞30日**

**313** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**まぐろ丼(イカ入)**  
50g×2、タレ20g×2 **510円**  
通常税込572円を **510円**  
税込551円

台湾産メバチマグロと、身の柔らかさが特長の沖縄名産「ソデイカ」を合わせました。醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキスで作った特製タレ付。

マストミ **賞15日**

**305** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**メバチマグロ短冊**  
100g **580円**  
税込626円

漁獲後直ちに船内凍結したメバチマグロ(台湾産)です。鮮度が良く、色鮮やかなスジの少ない部位を厳選しました。

マストミ **賞15日**

**306** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**紅鮭刺身用**  
80g **630円**  
税込680円

ロシア産の紅鮭を丁寧に捕取りました。半解凍後お好みの厚さに切って刺身やマリネ、フライ等に。

札幌中一

**308** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**紅鮭 スモークサーモン切落とし**  
70g **580円**  
税込626円

アラスカ産紅鮭使用。桜のチップを使った冷燻方式でじっくりスモークしました。

トクスイ

**309** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**国産天然むきえび**  
100g 通常税込475円を **400円**  
税込432円

国産の髭長海老とも呼ばれるえびを、使いやすいむき身にしました。

オカツーフィッシュプロス

**314** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**カツオ漬け丼用**  
80g×2 **520円**  
通常税込594円を **520円**  
税込562円

太平洋産の良質なカツオを食べ応えのある厚さにスライスし、国産醤油と米発酵調味料の特製タレに漬けました。2食分。

マストミ **賞15日**

**310** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**訳ありいくら醤油漬**  
60g 通常税込940円を **840円**  
税込907円

北海道東海岸～青森県沿岸で漁獲された秋鮭の魚卵を、醤油と本みりん使用の調味液に漬け込みました。魚体差等で生じる薄皮が若干残る訳あり品です。

トクスイ

**311** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**徳用 国産シーフードミックス**  
260g 通常税込1,102円を **980円**  
税込1,058円

国産のシーフード(エビ・イカ・ペビーホタテ)入りの徳用規格品です。

オカツーフィッシュプロス

**312** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**国産素材の サラダ用 ボイルむきえび**  
80g **390円**  
通常税込448円を **390円**  
税込421円

国産エビ本来の食感や旨みを活かし、塩だけで茹でました。解凍後そのままご利用いただけます。

オカツーフィッシュプロス

**315** 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**生からつくった キハダまぐろの漬け丼用**  
60g×2 **470円**  
税込508円

インドネシア近海で一本釣りしたキハダマグロを生から刺身にし、甘めのタレに漬け込みました。生まぐろに近いもっちりとした食感がご飯に合います。

城ヶ島水産

**316** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**徳用 つぶつぶまぐろ丼セット**  
50g×4、タレ20g×4 **1,250円**  
税込1,350円

太平洋産メバチマグロの食感をほど良く残しながらつぶつぶ状にしました。国産原材料(醤油、発酵調味料、酒、砂糖、昆布、削り節、煮干)で作ったタレ付4食分。

マストミ **賞15日**

**317** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**ふぞろいの 天然南マグロ中トロ**  
130g(2冊) **1,380円**  
税込1,490円

上品な脂の甘みと赤身のうま味のある天然南マグロの中トロです。形が不揃いのお買得品。

マストミ **賞15日**

**318** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**炭火焼まぐろタタキ**  
140g **680円**  
税込734円

太平洋産キハダまぐろを、炭火で丁寧に焼きタタキにしました。真空パックのまま流水解凍。

マストミ **賞30日**

**319** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**秋鮭と帆立の漬け丼**  
140g(70g×2) **850円**  
税込918円

北海道水揚げの甘みがあって身の締まった帆立と秋鮭を、井用に米発酵調味料、醤油、料理酒、食塩、白いりごまで漬けにしました。

札幌中一

**320** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**愛知県産うなぎ蒲焼70g2枚**  
70g×2タレ付 **3,150円**  
税込3,402円

水源は愛知県矢作川、天然に近い環境で育てました。白焼きして余分な脂を落とし、強めに焼いて残った脂分を旨味に変え、秘伝の甘めのタレで三度付けて焼き上げました。

トクスイ

**321** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●盛りつけ例

**きびなごさっぱり漬(甘酢)**  
80g **330円**  
税込356円

鹿児島産きびなごを頭と内臓を除去し、醸造酢、生姜、砂糖、食塩などでまろやかな甘酢漬にしました。

トクスイ

**322** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**厚岸のさんま(無頭)**  
2尾(130g) **430円**  
税込464円

サンマの頭、内臓を処理し、鮮度の良いまま冷凍しました。焼き魚・煮付けにもお手軽です。

札幌中一

**323** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**さわら西京漬**  
140g(2切) **460円**  
税込497円

東シナ海で漁獲した「秋さわら」を相性の良い西京味噌に漬け込みました。

つきじ深村

**324** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**金目鯛西京漬**  
140g(2切) **780円**  
税込842円

良質なニュージーランド産の金目鯛を特製西京味噌で漬け込みました。西京味噌の旨みを引き出しています。

つきじ深村

**325** 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**銀だらのみりん漬**  
120g(2切) **398円**  
通常税込454円を **398円**  
税込430円

脂ののった銀だら(アメリカ産)を、本みりん、醤油、砂糖、醸造調味料他で作った味醂醤油ベースのたれに漬け込みました。

城ヶ島水産

**326** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**銀だら西京漬**  
140g(2切) **925円**  
通常税込1,026円を **925円**  
税込999円

アラスカ産銀だらを国産西京味噌に漬け込みました。西京味噌の旨味を活かした本場京都の西京漬です。

つきじ深村

**327** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**目鯛昆布だし 醤油漬**  
160g(2切) **420円**  
通常税込475円を **420円**  
税込454円

目鯛(インド洋または太平洋産)を、国産昆布を加えたまろやかな醤油タレに漬け込みました。

トクスイ

**328** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**天然ぶりの塩こうじ漬**  
2切160g **450円**  
税込486円

10キロ級の鮮度抜群天然国産ぶりを目利きし、切身にして塩こうじに漬け込むことでぶりの旨みを引き出しました。

オカツーフィッシュプロス

**329** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**赤魚本仕込み粕漬**  
140g(2切) **520円**  
税込562円

赤魚切身(アイスランド産)を酒粕床(酒粕、砂糖、食塩、米こうじ)に漬け込みました。

トクスイ

**330** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**鮭オーイル漬**  
180g 通常税込702円を **630円**  
税込680円

北海道産秋鮭を、程よい塩味と搾りたてのオーイルで漬けました。フライパンで手軽に調理ができます。

札幌中一

**331** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**真いわし開き**  
200g(4~7枚) **420円**  
税込454円

日本近海産の真いわしをフライや天ぷら、蒲焼などに使いやすい開き加工しました。

トクスイ

**332** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**網干し造り 子持ちからふとししゃも**  
140g(7~13尾) **335円**  
通常税込378円を **335円**  
税込362円

からふとししゃも(アイスランド産)を、身の旨みと卵の食感を大切に、ほど良い塩加減で二度干しました。

トクスイ

**333** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**特選真あじ開き**  
300g(3枚) **490円**  
税込529円

1枚約100gで脂のりの良い大きなサイズのあじ(オランダ産)を国内で開き加工し食塩のみで干しました。

塩屋

**334** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯 ●調理例

**しまほっけ切身(甘口)**  
180g(3切) **430円**  
税込464円

大型で脂ののったしまほっけ(アメリカ産)を食べやすい切り身にし、塩水漬けた甘口仕上げです。

トクスイ

**335** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**脂ののった赤魚切身(厚切)**  
200g(2切) **470円**  
税込508円

大型で脂ののった赤魚を、煮付けや焼き物に使いやすい切身にしました。(グリーンランド海域産・神奈川県加工)

城ヶ島水産

**336** 🇫🇷 🇨🇵 🇸🇯

**カラスカレイ便利カット(骨取り・皮取り)**  
200g **530円**  
税込572円

デンマーク・ノルウェー他産。スキンレス加工なので煮付け、ムニエル、フライ等に便利です。

オカツーフィッシュプロス



**337**

**生鮭切身**  
320g(4切) **950円**  
税込1,026円

北海道産。ソテーやムニエル、フライなどにどうぞ。  
札幌中一

**338**

**紅鮭切身10切**  
55g×10切 **1,660円**  
税込1,793円

ロシア産紅鮭の10切お得意規格です。ひと塩仕立てですので、いろいろな調理に利用できます。  
トクスイ

**339**

**北海道産ニシン**  
2尾 **610円**  
税込659円

北海道産ニシン 焼き魚や煮魚でどうぞ。  
札幌中一

**340**

**めかじき切身**  
210g(3切) **630円**  
税込680円

煮付けやソテーなどと洋間わず使える淡白な白身魚です。(インド洋産・神奈川県加工)  
城ヶ島水産

**341**

**大粒シーフードミックス**  
300g(3種) **970円**  
税込1,048円

青森県産イカ、北海道産ホタテ、マレーシア産エビの3種ミックスです。  
札幌中一

**練り製品**

**352**

**いわしから揚げ**  
5個(140g) **330円**  
税込356円

小田原漁港水揚げ及び国産の無リンすり身に玉ねぎ、ねぎ、生姜を加え昆布で味を整えました。  
山上蒲鉾店 賞15日

**353**

**さつま揚げ**  
34g×4枚 **343円**  
通常税込378円を税込370円

無リンすり身(タラ、グチ、ウマヅラハギ)使用。砂糖、馬鈴薯澱粉、塩、ぶどう糖、味噌で味付けし、米油で揚げました。  
山上蒲鉾店 賞7日

**342**

**エコシュリンプ(下処理済)M**  
160g(11~14尾) **1,150円**  
税込1,242円

粗放養殖のインドネシア産ブラックタイガー。エコシュリンプ生産者グループからの産品です。  
オルター・トレード・ジャパン

**343**

**エコシュリンプ(むき身)**  
200g **1,330円**  
税込1,436円

休耕地対策や環境配慮されたパナメイエビ 殻付きで食べられるサイズです。パスタや唐揚げなどにどうぞ。  
シーサイドコンサルティング

**344**

**畑で育てた国産無添加若エビ**  
200g **1,100円**  
税込1,188円

休耕地対策や環境配慮されたパナメイエビ 殻付きで食べられるサイズです。パスタや唐揚げなどにどうぞ。  
シーサイドコンサルティング

**345**

**瀬沼川産の冷凍しじみ**  
200g **410円**  
税込443円

瀬沼川産の身入りの良い大和しじみの冷凍は、旨みが凝縮しています。  
塩屋

**346**

**国内産冷凍あさり**  
180g **390円**  
通常税込443円を税込421円

国内産あさを半分ポイル(熱処理)しました。冷凍のまま使ってください。  
塩屋

**354**

**なると巻**  
1本(180g) **600円**  
税込648円

近海産生グチ(石持)を50%も配合した本格造り。色付けは少量の紅こうじで淡く上品なうす巻きにしました。  
山上蒲鉾店 賞15日

**355**

**ちくわぶ**  
160g(1本) **124円**  
税込134円

国産小麦粉100%使用のもっちり食感。  
いわて屋 賞30日

**347**

**国産冷凍あさりムキ身**  
80g **500円**  
税込540円

厳選した熊本県、愛知県産。手作業でムキ身にしました。  
塩屋

**348**

**神奈川県産湯通し塩蔵生わかめ**  
200g **735円**  
税込794円

地元三浦産のわかめです。塩蔵タイプですので十分に塩めきをしてから使用してください。  
神奈川県漁業協同組合連合会

**349**

**とれとれあじたたき身**  
150g×2 **480円**  
税込518円

日本近海で漁獲された生あじを、鮮度を逃がさずたたき身にしました。加熱調理してください。  
トクスイ

**350**

**無着色たらこ(切り込)**  
60g **520円**  
税込562円

すけそう鰯(アメリカ・ロシア産)の卵を魚器、みりん、昆布、鰹節使用の調味液に漬け込みました。  
塩屋

**351**

**岩崎さんの釜揚げしらす**  
100g **530円**  
税込572円

しらす漁師岩崎さんが漁獲した、湘南佐島名産しらすです。水揚げ後、港に面した加工場で直ちにうす塩で釜揚げしました。  
山茂丸水産

**356**

**ぷりっぷりの海老つみれ**  
110g(10個) **340円**  
税込367円

えび(ベトナム産)と国産スケトウダラすり身で作りました。馬鈴薯澱粉、調整ラード、米発酵調味料、食塩、シーズニングオイル使用。  
東京コールドチェーン

**357**

**かにかま**  
6本 **230円**  
税込248円

全て国産原材料、無りんすり身使用。天然植物色素でカニ色を表現しました。  
東京コールドチェーン 賞30日

**千倉水産加工販売 母の日の初夏セール**

**安心・安全で笑顔のあふれる食卓へが合言葉です。**  
鱈、鯖、秋刀魚、鮭等、主に日本人に昔から馴染みのある魚種を取り扱っています。  
なるべく安価でおいしく提供するがコンセプトです。  
毎日の食卓にのせられ、飽きがこない様に、さらに新しい味にもチャレンジしています。

**358**

**あぶり焼めざば**  
1枚100g **420円**  
通常税込475円を税込454円

アイランド産の脂のりのよい真さばを特製調味液に漬け込み、表面を軽くあぶりました。  
千倉水産加工販売

**359**

**しめ鯖と3種の野菜のマリネ**  
120g **385円**  
通常税込430円を税込416円

アイランド産のさばで作ったしめ鯖としめ鯖昆布メ、玉ねぎ、人参、ピーマンを加えてマリネにしました。小鉢に丁度良く、抑えた酸味がまろやかです。  
千倉水産加工販売

**360**

**生食用ポイル帆立**  
150g **485円**  
通常税込540円を税込524円

旨みに定評のある北海道噴火湾産。水揚げ後ポイルして直ちに冷凍しました。自然解凍で使えます。  
千倉水産加工販売

**361**

**子持ちカラフトししゃも(小)**  
150g(7~12尾) **287円**  
通常税込324円を税込310円

アイスランド・ノルウェーで漁獲された脂のりの良い子持ちカラフトししゃも丸干しです。  
千倉水産加工販売

**362**

**紅鮭切身(甘塩味)**  
180g(3切) **698円**  
通常税込778円を税込754円

アラスカ産の紅鮭を国産塩使用の塩水に漬け込みました。  
千倉水産加工販売

**363**

**千葉県産真あじ三枚おろし**  
170g(7~16枚) **480円**  
通常税込540円を税込518円

千葉県産の真あじを料理しやすく三枚おろしにしました。天ぷら、フライ、南蛮漬けなどに。  
千倉水産加工販売

**364**

**脂ののったさば一夜干徳用**  
460g(8切) **995円**  
通常税込1,112円を税込1,075円

脂のりのよいノルウェー産さばを切身にし、塩味を付けた後白ごまをふって一夜干しにしました。  
千倉水産加工販売

**365**

**脂ののったあじ一夜干し**  
240g(4枚) **498円**  
通常税込562円を税込538円

アイランド産またはノルウェー産の脂のりの良いあじを三枚おろしにし、国産塩使用の塩水で漬けて干しました。  
千倉水産加工販売

**366**

**パクっとさんま**  
4枚100g **435円**  
通常税込484円を税込470円

北海道から三陸沖で漁獲された小ぶりのさんまを、全て食べられるように頭・尾・中骨を取り除いて開き、低温で干しました。ソテー、蒲焼、洋風料理にも。  
千倉水産加工販売

**369**

**新商品 さんまチーズサンド**  
160g(6~8個) **495円**  
税込535円

原材料 さんま、ナチュラルチーズ(オランダ・ドイツ他)、小麦粉、食塩  
千倉水産加工販売

**367**

**すぐに使える秋鮭の塩焼き**  
100g(4切) **540円**  
通常税込605円を税込583円

北海道産沿岸で漁獲された秋鮭を塩水漬後に熟成させ、焼きました。真空個包装。  
千倉水産加工販売

**368**

**フライパンでできるあじ南蛮漬(タレ付)**  
6~11枚150g・タレ50g **550円**  
通常税込594円を税込594円

房州産真あじ三枚おろしに国産小麦粉をまぶしました。冷凍のまま揚げ焼きし、お好みの野菜を加え、添付のタレで絡めてください。  
千倉水産加工販売

**素材はシンプル!**  
国産のさんまを開いて腹骨を除き、風味と旨みのあるナチュラルチーズをはさんで、国産小麦粉をまぶしました。  
**調理もとっても簡単!**  
フライパンに少量の油を入れて熱し、凍ったまま入れて蓋をし両面を弱~中火で約5分づつ焼き、蓋を取って最後にやや火を強めて両面をパリッと焼いてください。  
**<試食の感想>**  
ナチュラルチーズは国産と海外産を試食。さんまと調和され、おいしさが強調された海外産を選びました。一度食べただけでファンになりました!



# 母の日の初夏セール

**370** 凍ス ●調理例

**大特価**

オーガニックペンネの  
海老グラタン

340g(2個) 通常税込670円を **585円** 税込**632円**

大進食品

オーガニックペンネマカロニと天然海老、玉ねぎを具材にし、長野県・山梨県産の牛乳、よつ葉バター、チキンエキスなどで作ったホワイトソースで丁寧に仕上げました。プリっとした天然海老とナチュラルチーズがホワイトソースとよく絡みます。ペンネは少し大きめで食べ応えがあります。電子レンジで簡単に調理できますので、サラダ・パンと合わせてランチや、お子さまのおやつにもおすすめです。

**371** 凍ス ●調理例

**大特価**

北の包み焼  
(塩こしょう味)

85g×2 通常税込583円を **500円** 税込**540円**

東京コールドチェーン

北海道産素材使用。包み袋のまま調理するおかずです。玉ねぎ、じゃが芋、とうもろこし、南瓜、アスパラガスにバターをのせ、植物油、食塩、こしょうをかりました。

**372** 凍ス ●調理例

**特価**

サーモンときのこの  
炊込みご飯の素(2合用)

マス80gきのこ50gタレ40g 通常税込464円を **390円** 税込**421円**

オカツーフッシュプロス

具材はカフトマス、ロシア・アメリカ産(他)と国産ふなしめじです。さば節かつお節、煮干、昆布、乾しいたけを加えた専用タレを付けました。ほんのりサーモンの香りとしめじの食感が上品です。

**375** 凍ス ●調理例

**特価**

韓国風太巻牛肉入ナムルキンパ

300g(8切) 通常税込783円を **700円** 税込**756円**

カラミノフーズ

食塩とたっぷりの白ごまをまぶしたご飯(国産米)と焼き海苔でピンパン・ナムル3種(もやし、小松菜、大根)と味付け牛肉を巻いた、韓国風の巻きです。

**376** 凍ス ●調理例

**特価**

アジア薫る「タイ」ガパオ丼の具

200g(100g×2) 通常税込518円を **470円** 税込**508円**

カラミノフーズ

甘辛い味付けの国産鶏肉に、魚醤、オスターソース、パピルを加えた、甘辛で爽やかに炒めた食欲をそそるタイ屋台の丼を再現、目玉焼をのせて混ぜながら食べるのが本場流。

**377** 凍ス ●調理例

**特価**

大きな豆腐肉団子(黒酢あん)

340g(8個) 通常税込594円を **510円** 税込**551円**

ニッコー

国産大豆使用の豆腐と国産鶏肉、玉ねぎ、長ねぎを具材にした豆腐肉団子を揚げ、砂糖、醤油、発酵調味料、ケチャップ、黒酢で仕上げたタレで絡めました。

**378** 凍ス ●調理例

**大特価**

やきとり5種盛り合わせ

275g 通常税込1,290円を **1,080円** 税込**1,166円**

秋川牧園

秋川牧園の若鶏を使用した、もも串3本、つくね串2本、鶏肝串2本、皮串1本、砂肝串2本の5種類合計10本入。

**379** 凍ス ●調理例

**特価**

鶏ごぼうシューマイ

27g×8個 通常税込464円を **398円** 税込**430円**

ニッコー

国産鶏肉と香りと食感のよい国産ごぼう、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材に、国産小麦粉で作った皮で包みました。

**380** 凍ス ●調理例

**特価**

丹沢農場のハンバーグ

200g(100g×2) 通常税込432円を **370円** 税込**400円**

丹沢農場

国産の豚肉と牛肉、玉ねぎ、神奈川県産の牛乳・卵を使用、良質な肉の旨みを大切に生タイプです。

**381** 凍ス ●調理例

**大特価**

海老入りとりニラ餃頭

200g(8個) 通常税込667円を **570円** 税込**616円**

秋川牧園

秋川牧園の鶏肉と豚肉、国産ニラ、玉ねぎ、生姜、国産天然えび使用の餡を、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。素材の旨みとおいしさを引き立て、少し濃い目の味付けがご飯に合います。

**382** 凍ス ●調理例

**大特価**

とり肉まん

400g(4個) 通常税込662円を **570円** 税込**616円**

秋川牧園

秋川牧園の鶏肉の旨み甘みのある黒豚の脂を合わせ、玉ねぎ、生姜、たけのこを加えた具材を、国産小麦粉使用の生地で包みました。食べごたえがあります。

冷凍加工品 お惣菜

**383** 凍ス ●調理例

**特価**

お徳用春巻

420g(14本) 520円 税込**562円**

ニッキーフーズ

国産キャベツ、玉ねぎ、白菜、豚肉、春雨を具材に、国産小麦粉と食塩で作った皮で包みました。

**384** 凍ス ●調理例

**特価**

飛騨トマトを使った  
大きなえびチリセット

160g+ソース50g 550円 税込**594円**

オカツーフッシュプロス

大ぶりのむきえび(インド・インドネシア産)を馬鈴薯澱粉で衣付けし、糖度の高い岐阜県飛騨のトマトで作った少し甘めのチリソースをセットしました。

**385** 凍ス ●調理例

**特価**

徳用北京餃子

18g×15個 通常税込524円を **450円** 税込**486円**

ニッコー

地産地消費野菜をできる限り使った人気のオリジナル餃子。野菜と肉の旨みを十分に味わえる一品です。にんにく使用。

**386** 凍ス ●調理例

**特価**

ヨコミゾの  
ぎく切りキャベツ餃子

360g(20個) 525円 税込**567円**

トクスイ

国産野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、生姜)と豚肉、鶏肉、キャベツを約9ミリにカットして具材を作り、国産小麦粉使用の生地で包みました。

**387** 凍ス ●調理例

**特価**

神山鶏のぼくぼく餃子(国産しそ入)

18g×20個 560円 税込**605円**

大進食品

こだわり飼育の神山鶏で作ったしつこさの少ない餃子です。アクセントに国産大豆使用の味噌、国産のシソを入れました。にんにくは使用です。

**388** 凍ス ●調理例

**特価**

とじ焼売

216g(12個) 420円 税込**454円**

秋川牧園

秋川牧園の鶏肉と豚脂、国産野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜)を具材に甘エビ魚醤を加え、風味がやさしく香る上品な味に仕上げました。皮は国産小麦粉使用。

**389** 凍ス ●調理例

**特価**

肉しゅうまい

240g(15個) 480円 税込**518円**

ニッコー

国産豚肉、玉ねぎ、長ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉と天日塩を用いた自社の皮で包みました。

**390** 凍ス ●調理例

**特価**

口福広場・肉焼売

8個(192g) 700円 税込**756円**

ムソー

新鮮な豚肉と香味野菜、プリプリの海老を入れた、風味と食感にこだわった贅沢仕上げの具材を、国産小麦粉の皮で包みました。

**391** 凍ス ●調理例

**特価**

口福広場・海鮮餃子

12個(192g) 600円 税込**648円**

ムソー

日本海近海産の良質なタラ・エビ・イカと、北海道産昆布で海鮮風味豊かに仕上げた具材を、国産小麦粉の皮で包みました。

**392** 凍ス ●調理例

**特価**

野菜で仕上げる黒酢豚豚

170g 440円 税込**475円**

マストミ

下味を付けた香川県産の豚肉を、国産玄米黒酢、砂糖、醤油、生姜、にんにく等で作った特製ソースで味付けしました。湯煎し、炒めた野菜を和えるように絡めてください。

**393** 凍ス ●調理例

**特価**

中華丼の具(醤油味)

180g×2 540円 税込**583円**

ニッコー

国産野菜(白菜、竹の子、人参、きぬさや、椎茸、きくらげ、長ねぎ、にら)、豚肉を具材にし、鶏ガラスープをベースにしたあっさり醤油味に仕上げました。2食入。

**394** 凍ス ●調理例

**特価**

香ばしねごと  
焦がし醤油の炒めチャーハン

230g×2 430円 税込**464円**

ニッキーフーズ

国産豚肉、玉ねぎ、人参、長ねぎ、いり卵を具材に、国産豚肉ラードを使って直火で炒めた本格的なパラパラチャーハンです。

**395** 凍ス ●調理例

**特価**

坦々麺

280g(めん130g) 458円 税込**495円**

ニッコー

国産小麦粉、内モンゴル産かんすい使用の麺に、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、玉ねぎをのせた、麺とスープの一体型。スープは豚骨白濁をベースに甜麺醤や豆板醤で深みを出しました。

**396** 凍ス ●調理例

**特価**

コリアンチヂミ(タレ付)

246g(230g・2枚、タレ8g×2) 560円 税込**605円**

カラミノフーズ

生地は国産小麦粉とじゃが芋澱粉を使用し、人参、玉ねぎ、じゃが芋、イカ、ニラ、にほし粉を加え、外はパリッと、中はもっちりな韓国風お好み焼です。特製タレ付。

**397** 凍ス ●調理例

**特価**

ひとくち鶏団子甘酢あん

180g 480円 税込**518円**

シガポーター

シガポーターの鶏むね、鶏皮、鶏ももで作った一口サイズの鶏団子を、醤油ベースの甘酢あんできめました。

**398** 凍ス ●調理例

**特価**

甘酢のやわらかチキン南蛮

150g 430円 税込**464円**

秋川牧園

秋川牧園の若鶏ムネ肉を国産パン粉をつけて揚げたカツを、砂糖、米酢、醤油、国産生姜ペーストで仕上げた特製甘酢タレに染み込ませました。

**399** 凍ス ●調理例

**特価**

鶏むね肉生姜焼き用

295g(固形量200g) 420円 税込**454円**

シガポーター

セフティチキンのむね肉を細切りし、オリジナルのたれと塩麹で味付けしました。



**400** 冷蔵 調理例

**丹沢高原豚**  
ローズ生姜焼き用(味付け)  
200g **620円**  
税込**670円**

丹沢農場の豚肉ローズを5ミリにスライスして半分に切り、醤油、純米酒、発酵調味料、粗糖、馬鈴薯澱粉、国産生姜、にんにくペーストで作ったタレに漬け込みました。

丹沢農場 賞5日

**401** 冷蔵 調理例

**丹沢高原豚**  
ローズ薄切り豚漬  
200g(3~5枚) **620円**  
税込**670円**

丹沢農場の豚のローズスライスを、国産味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、生姜、ピーナッツバター、唐辛子で作ったタレに漬け込みました。

丹沢農場 賞6日

**402** 冷蔵 調理例

**豚バラなんこつスペアリブ**  
230g(4~6本入) **420円**  
税込**454円**

国産豚の軟骨を塩漬けし、粗糖、醤油、純米酒、塩で作ったタレを付け焼き上げました。軟骨周りの肉だけをお召し上がりください。

丹沢農場

**403** 冷蔵 調理例

**手羽中の甘辛揚げ**  
(黒こしょう風味)  
115g **480円**  
税込**518円**

秋川牧園の若鶏手羽中で作ったから揚げに、自家製甘辛ダレを絡めました。黒こしょうを加えたタレはピリッと辛く、ジューシーな骨付き肉と相性抜群です。

秋川牧園

**404** 冷蔵 調理例

**プチカレーコロツケ**  
120g(6個) **280円**  
通常税込**324円**を **280円**  
税込**302円**

北海道のじゃがいも「きたあかり」の素材の味を活かし、子ども達の大好きなカレー味にしたミニコロツケです。

ニッコー

**405** 冷蔵 調理例

**チキンナゲット徳用**  
400g **930円**  
税込**1,004円**

秋川牧園の若鶏ムネ肉を粗めのミンチと細かいミンチにして作った、食べ応えのあるナゲットの徳用企画です。

秋川牧園

**406** 冷蔵 調理例

**こだわりのからあげ**  
150g **515円**  
税込**556円**

秋川牧園ムネ肉使用の、醤油とみりん風味の和風テイストからあげです。国産小麦粉使用の衣をまぶし菜種油で揚げました。

秋川牧園

**407** 冷蔵 調理例

**神山鶏むね肉やわらか揚げ**  
200g **470円**  
税込**508円**

玉ねぎをふんだんに使用した調味液にしっかり漬け込んだ神山鶏を一口大にカットし、やわらかなから揚げにしました。

マストミ

**408** 冷蔵 調理例

**鶏肉の磯辺揚げ**  
160g(8個) **285円**  
税込**308円**

国産鶏肉を使用した小さいサイズの磯辺揚げです。あっさりした鶏肉をベースにし、衣にはアオサを使い、香り豊かに仕上げました。

ニッコー

**409** 冷蔵 調理例

**お好みお弁当セット**  
120g(3種×2個) **480円**  
税込**518円**

国産野菜で作った解凍して使える惣菜小分けセット。きんぴらほうとう、ひじきの五目煮、小松菜の煮ひたし入。

ニッコー

**410** 冷蔵 調理例

**鶏とおからのチキンナゲット**  
200g **410円**  
税込**443円**

秋川牧園の若鶏と山口県産大豆のおからを使用したおからの風味が感じられるようにシンプルな味付けにしています。

秋川牧園

**411** 冷蔵 調理例

**ぶちフリえびかつ**  
120g(6個) **380円**  
税込**410円**

ベトナム産のピンク種エビの旨味たっぷりのエビかつです。お弁当にも使いやすい小さめのサイズです。

ニッコー

**412** 冷蔵 調理例

**もったいないマグロのカツ**  
150g **410円**  
通常税込**475円**を **410円**  
税込**443円**

和歌山県産のキハダマグロの血合い肉を使用。塩水漬後、こだわりの国産調味料と生姜、ニンニクに漬け、独特の臭みをなくしました。

マストミ

**413** 冷蔵 調理例

**えびフライ特大(2L)**  
205g(5尾) **980円**  
税込**1,058円**

2Lサイズのブラックタイガーに国産小麦粉をフィッシュボーション型の凹角にカットし、大きさに満足します。

トクスイ

**414** 冷蔵 調理例

**徳用鶏メンチカツ**  
40g×6個 **580円**  
税込**626円**

セフティチキンのミンチと国産玉ねぎ、生姜を具材にし、国産小麦粉使用のパン粉をまぶしました。

シガポートリー

**415** 冷蔵 調理例

**讃岐ぶっかけゆずうどん**  
(おろし付)  
526.6g(2食) **470円**  
税込**508円**

国産小麦粉にゆずペーストを練り込んだ喉越しのよいうどんです。酸の風味を効かせたストレートつゆと大根おろし、揚げ玉、焼きのり付。

ニッキーフーズ

**418** 冷蔵 調理例

**丹沢農場の一口カツ**  
175g(5~7個) **545円**  
税込**589円**

国産豚もも肉に国産小麦粉使用のドライパン粉で衣付けしました。

丹沢農場

**419** 冷蔵 調理例

**チキンソースカツ**  
150g **498円**  
税込**538円**

厚めに切った秋川牧園の若鶏ムネをチキンカツに仕上げ、特製ソースをたっぷりとしみ込ませました。

秋川牧園

**420** 冷蔵 調理例

**フライパンでできる**  
タラのカツレツ風  
200g(5枚) **478円**  
税込**516円**

白身魚のスケウダラ(アメリカ・ロシア産)をフィッシュボーション型の凹角にカットし、外国産小麦のパン粉をつけました。

オカツフィッシュプロス

**421** 冷蔵 調理例

**まぐろごま醤油竜田揚げ**  
200g **470円**  
税込**508円**

身がしっかりしたキハダマグロ(インドネシア産)を、醤油、本みりん、国産生姜とにんにくで作ったたれに漬け込み、馬鈴薯澱粉とごまをまぶしました。

城ヶ島水産

**416** 冷蔵 調理例

**わかめどっさりうどん**  
(刻み揚げ付)  
556g(2食) **435円**  
税込**470円**

国産小麦粉で作ったコシのあるうどんに、わかめ、紅白かまぼこ、きざみ揚げ、ねぎをのせて冷凍しました。煮干し、鰹、鯖からとった出汁入りつゆ付です。

ニッキーフーズ

**417** 冷蔵 調理例

**千房すき焼きうどん**  
200g×2 **760円**  
税込**821円**

国産小麦粉と食塩で打ったうどんに、牛肉、キャベツ、玉ねぎ、長ねぎを甘辛いすき焼き風のタレで炒めました。

大進食品

**422** 冷蔵 調理例

**小いわし唐揚げ**  
240g **388円**  
通常税込**459円**を **388円**  
税込**419円**

鹿児島県阿久根漁港水揚げの鮮度が良く、骨ごと食べられる小さいサイズのカタクチイワシを下処理し、食塩とでん粉をまぶしました。

トクスイ

**423** 冷蔵 調理例

**骨とり国産さばの**  
サクサク竜田揚げ  
200g **550円**  
税込**594円**

国産さばを醤油、発酵調味料、昆布だし、生姜ペースト、酵母エキスで味付けし、澱粉、パン粉使用の衣をうすくまぶしました。

東京コールドチェーン

**424** 冷蔵 調理例

**白身魚の塩こうじフライ**  
180g **420円**  
税込**454円**

未利用魚とされる白身魚の国産(主に宮崎県産)ボラを塩こうじに漬け、国産小麦粉のパン粉をつけました。

トクスイ

**425** 冷蔵 調理例

**丹沢農場の**  
ハンバーグ(ミニ)3P  
180g(30g×6個)×3 **1,160円**  
税込**1,253円**

国産豚肉を40%、国産牛、玉ねぎで肉の旨さを際立たせ、シンプルに仕上げました。

丹沢農場

**426** 冷蔵 調理例

**ふわふわ**  
豆腐煮込みハンバーグ  
90g×2個 **435円**  
税込**470円**

国産豚肉、玉ねぎ、豆腐を主原料に、鶏卵、豚脂などを加えて作った柔らかいハンバーグに、パルメザンチーズを利かせたソースを絡ませました。

ニッコー

**427** 冷蔵 調理例

**和風おろし豆腐ハンバーグ**  
270g(3個) **460円**  
税込**497円**

国産豚肉と国産大豆100%の豆腐で作ったふわふわ食感のハンバーグに、ニッコーオリジナル魚のスープで仕上げた和風タレと大根おろしを合せてみました。

ニッコー

**428** 冷蔵 調理例

**彩り野菜と**  
ひじきの豆腐ハンバーグ  
210g(3個) **520円**  
税込**562円**

国産大豆、天然にがりで作った豆腐のおいしさとなめらかさを活かし、国産の野菜とひじきを加えて作りました。

ニッコー

**429** 冷蔵 調理例

**ごぼうとひじきの豆腐団子**  
144g(8個) **400円**  
税込**432円**

鶏肉、野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、生姜)、豆腐、ひじき、青のり、ごまで作りました。

ニッコー

**430** 冷蔵 調理例

**焼いて簡単**  
ピザ巻きイタリアン  
40g×5本 **520円**  
税込**562円**

国産玉ねぎ、ピーマン、信州産トマトケチャップに、たっぷりのナチュラルチーズを入れた具を、国産小麦粉で作った春巻の皮で包みました。

大進食品

**431** 冷蔵 調理例

**ナン**  
70g×2 **260円**  
税込**281円**

インド独特のパンをカレーと一緒にどうぞ。オーブントースターで温めるだけ。

ニッコー

**432** 冷蔵 調理例

**ミニアメリカンドック**  
150g(6本) **475円**  
税込**513円**

鎌倉ハムクラウン商会のつかいきりウインナーを、国産小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩で作った生地で揚げました。

ニッコー

**433** 冷蔵 調理例

**ライスバーガーてりやきチキン**  
575g(5個) **830円**  
税込**896円**

醤油をつけてこんがり焼きあげた国産ライスプレートに、醤油、みりん、清酒、砂糖につけて蒸した国産若鶏もも肉をサンドしました。

ニッキーフーズ

**434** 冷蔵 調理例

**五目寿司の素**  
200g **540円**  
税込**583円**

国産野菜(人参、竹の子、椎茸、蓮根、ごぼう)と鶏肉、油揚げを具材に、濃縮した天然のかつお出汁を利かせ、醤油、砂糖、食塩で味付けしました。2合用です。

ニッコー

**435** 冷蔵 調理例

**鶏肉と油揚げの**  
炊き込みご飯の素(2合用)  
170g(固形量120g) **380円**  
通常税込**454円**を **380円**  
税込**410円**

セフティチキンのもも肉とむね肉の小間切れと、国産大豆で作った油揚げと調味液、醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、米酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸)を合わせました。

シガポートリー



便利 カンタン 無駄なし 時間短縮 時間を有効に使う、楽々手料理 食材セット

**436 蔵ス** ●調理例

ケチャップがベースの甘酢のタレがからんだ国産の鶏肉と豆腐で作った肉団子と4種の野菜セット

**ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め**  
2人前(410g)

880円  
税込950円

具入り添付たれ【たれ(ケチャップ、砂糖、酢、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯でん粉、食塩)、鶏肉、豆腐、玉ねぎ、豚脂、パン粉、揚げ油(なたね油)、液全卵、長ねぎ、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、なたね油、清酒、食塩、生姜、こしょう】 野菜【玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ】

調理方法 **炒める** 調理時間 約5分

211kcal 食塩 1.9g

セット内容  
豆腐団子入り甘酢ソース  
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参、水煮たけのこ)

セット以外の準備  
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**437 蔵ス** ●調理例

国産野菜と鶏つみれを使用した甘い味付けの煮物  
鶏つみれは自分で成形します  
自社製造の糖しぼり大根にかんずりを加えて著休めに

**つくねだんごの甘辛煮(糖しぼり大根付き)**  
2人前(682g)

900円  
税込972円

【具材セット】大根、突き出しこんにゃく(有機こんにゃく(群馬県産)、有機こんにゃく粉(群馬県産))、人参、しいたけ(戻し) / 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)【鶏つくね】若鶏肉むね皮つき(国産)、玉ねぎ、凍結全卵、パン粉、醤油、おろし生姜、加工酢、砂糖、チキンエキス、食塩、白コショウ 【糖しぼり大根】大根、漬け原材料(砂糖、食塩、米酢) 【添付調味料(醤油だし)】醤油、砂糖、かつおエキス、酵母エキス、醸造酢 【添付調味料(かんずり)】唐辛子、糀、柚子、食塩

調理方法 **炒める** 調理時間 約15分

492kcal 食塩 8.2g

セット内容  
具材セット 鶏つくね  
糖しぼり大根、  
添付調味料(醤油だし)、(かんずり)

セット以外の準備  
ごま油大さじ1、おろししょうが小さじ1~2  
下準備 たれ入り糖しぼり大根のたれは、調理で使用しますのとっておきます。糖しぼり大根のたれに醤油だし1袋と、おろししょうが小さじ1~2杯を加えて混ぜ合わせ、調味液をつくります。

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**438 F蔵ス** ●調理例

特製中華風タレに漬け込んだ秋川牧園の若鶏と3種の国産野菜&カシューナッツのセット

**野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め**  
2人前(340g)

950円  
税込1,026円

野菜【玉ねぎ、ピーマン、人参】  
調味肉【鶏肉、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、チキンスープ、貝エキス、昆布だし、生姜ペースト、食塩】カシューナッツ

調理方法 **炒める** 調理時間 約6分

441kcal 食塩 3.0g

セット内容  
野菜セット(玉ねぎ、ピーマン、人参)  
鶏肉入り炒めソース  
カシューナッツ

セット以外の準備  
ごま油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**439 蔵ス** ●調理例

彩りと食感の良い3種の国産野菜と赤みそのコクを利かせた国産豚肉入りソースのセット

**国産豚の回鍋肉セット**  
2人前(360g)

890円  
税込961円

野菜【キャベツ、人参、ピーマン】  
調味肉【豚バラ肉、赤みそ、砂糖、なたね油、醤油、鶏卵、酒、コチュジャン、馬鈴薯でん粉、食塩、にんにく、こしょう、生姜】

調理方法 **炒める** 調理時間 約6分

362kcal 食塩 2.5g

セット内容  
野菜セット(キャベツ、人参、ピーマン)  
豚肉入り回鍋肉ソース

セット以外の準備  
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**440 蔵ス** ●調理例

国産野菜4種と国産豚肉で作った本格黒酢の酢豚調味料セット

**彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚**  
2人前(410g)

890円  
税込961円

野菜【玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参】  
調味肉【豚肉、砂糖、米黒酢、醤油、馬鈴薯でん粉、なたね油、小麦粉、液卵、酒、ごま油、生姜ペースト、にんにくペースト、食塩】

調理方法 **炒める** 調理時間 約6分

343kcal 食塩 2.4g

セット内容  
野菜セット(玉ねぎ、水煮たけのこ、ピーマン、人参)  
豚肉入り酢豚たれ

セット以外の準備  
油大さじ1

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**441 蔵ス** ●調理例

野菜たっぷり水餃子と4種の国産野菜&きくらげ白湯スープのセット

**白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)**  
2人前(440g)

820円  
税込886円

野菜(白菜、ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ) 【餃子】具【野菜(キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にんにく、生姜)、豚肉、豚脂、乾燥キャベツ、粒状大豆たん白、オイスターソース、でん粉、醤油、食塩、ゴマ油、砂糖、酵母エキス、魚醤】皮【小麦粉、でん粉、なたね油、食塩】打ち粉【でん粉】 【白湯スープ】ポークエキス、食塩、醤油、酵母エキス、砂糖、昆布エキス、でん粉、かつおエキス、玉ねぎ、こしょう粉末、にんにく

調理方法 **煮る** 調理時間 約5分

369kcal 食塩 11.1g

セット内容  
野菜セット(白菜、九条ねぎ、人参、玉ねぎ、きくらげ)  
餃子12個  
ポークスープ

セット以外の準備  
水900ml、ごま油大さじ1、こしょう少々

メーカー：グリーンリーフ  
製造日含む5日

**442 F凍ス** ●盛りつけ例

**魚屋さん混ぜちりめん**  
50g

388円  
税込419円

国産の小魚と7種類の海藻を混ぜ合わせた、ふりかけタイプのちりめん。ご飯やおにぎり、汁物、パスタなどにも合います。

塩屋

**443 凍ス** ●調理例

**国産さばの味噌煮**  
240g(120g(固形量80g)x2)

490円  
税込529円

銚子港で水揚げされたさばを、独自のみそだれでじっくり煮付けました。昔ながらの懐かしい味わいです。

トクスイ

**444 F凍ス** ●調理例

**ぶり煮付け**  
200g(2切)

435円  
税込470円

宮城県石巻漁港で水揚げされた新鮮なぶりを醤油、砂糖、水あめ、生姜、昆布他でやさしい味わいに煮つけました。

カインズ

**445 F蔵** ●盛りつけ例

**味付えび入京がんも**  
10個

330円  
税込356円

国産大豆と天然にかりで作った豆腐に8種類の具を入れ味付けしました。

丸和食品 賞30日

**446 F蔵ス** ●盛りつけ例

**くるみ甘露煮**  
60g(8週に1回)

380円  
税込410円

JAS認定で燻蒸処理されていないくるみを、砂糖、醤油、麦芽水飴、発酵調味料、赤穂の塩他で作ったタレで煮込みました。

速忠食品 賞90日

**447 F蔵** ●盛りつけ例

**煮豆「青豆」**  
120g

379円  
税込409円

国内産青豆を「直火とろ火炊き」で煮上げ、素材の味を活かした手づくりです。

友田味販 賞90日

冷凍果実と野菜

**457 F凍ス** ●イメージ写真

**カットゴールデンパイナップル**  
200g

350円  
税込378円

フィリピン産のパイナップルを一口サイズにカットしました。

東京コールドチェーン

**460 F凍ス** ●調理例

**国産OG乱切り北海道産栗かぼちゃ**  
240g

489円  
税込528円

北海道産有機かぼちゃを乱切りカットしました。そのまま煮物やグラタンに、つぶしてかぼちゃサラダやコロコロなどに使用いただけます。

風水プロジェクト

**448 Fス** ●盛りつけ例

**鳥取砂丘のらっきょう甘酢漬**  
110g

450円  
税込486円

鳥取砂丘の砂地で栽培したらっきょうを低温で貯蔵、醸造酢、三温糖、旨味を引き立てる酵母液等の調味液で漬けました。

創健社

**449 F蔵ス** ●盛りつけ例

**スライスさしみこんにゃく**  
75gx3袋

240円  
税込259円

三河湾産のアオサと群馬県産のこんにゃく、タビオカ澱粉で食感のとどこし良く作りました。タレ無。

いわて屋

**450 Fス** ●盛りつけ例

**こんにゃくそうめん**  
75gx3袋

240円  
税込259円

群馬県産のこんにゃく粉にタビオカ澱粉を加え、三河湾産アオサ粉を混ぜて食感と風味良く作りました。水酸化カルシウム(ホタテ貝殻)使用。

いわて屋

**458 F凍ス** ●イメージ写真

**無茶々園の温州冷凍みかん**  
500g

通常税込432円を **360円**  
税込389円

愛媛県・無茶々園が栽培した産直品。除草剤、化学肥料不使用、ノンワックスの温州みかんです。

無茶々園

**461 F凍** ●調理例

**冷凍ほうれん草**  
300g

365円  
税込394円

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

せいいか

**451 蔵ス** ●調理例

**生中華ふう麺(冷し)**  
120gx3食(タレ付)

360円  
税込389円

国産小麦粉、無かんすい、無着色で作った卵つなぎの中華風麺です。丸大豆醤油、純米酢、砂糖、ごま油で作ったストレートスープ付。

共生食品 賞7日

**452 蔵ス** ●調理例

**こだわり生ラーメン(しょうゆ味)**  
120gx3食(スープ付)

425円  
税込459円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、あっさりしょうゆ味のスープを付けました。

共生食品 賞7日

**453 蔵ス** ●調理例

**こだわり生ラーメン(みそ味)**  
120gx3食(スープ付)

440円  
税込475円

国産小麦粉100%の無かんすい、無着色たまごのコンのある麺に、コクのあるみそ味のスープを付けました。

共生食品 賞7日

**459 F凍ス** ●イメージ写真

**冷凍だだちゃ豆**  
200g

通常税込616円を **520円**  
税込562円

庄内協同ファームの産直品。「だだちゃ豆」の独特の香りと甘さを大切に、食塩だけで短時間で仕上げました。

庄内協同ファーム

**461 F凍** ●調理例

**冷凍ほうれん草**  
300g

365円  
税込394円

宮崎県産ほうれん草をカットし、バラ凍結で急速冷凍しました。

せいいか

**454 蔵** ●調理例

**日本の中華麺ちゃんぽん麺**  
麺120gx2、スープ40x2

415円  
税込448円

国産小麦粉とモンゴルかんすい、天塩でついだ中丸麺に、豚肉、鶏肉エキスベースに魚介の旨みを加えたクリーミーなスープ2食分。

かねこ製麺 賞13日

**455 蔵** ●調理例

**むし焼そば(ソースなし)**  
150gx3

236円  
税込255円

国産小麦粉を使った無カンスイ、卵つなぎ蒸し麺です。

共生食品 賞6日

**456 F凍** ●調理例

**冷凍釜あげうどん**  
200gx3

275円  
税込297円

北海道産小麦粉と長崎県産海水塩、水だけで作り、釜ゆで後急速冷凍しました。小麦の風味とシコシコ食感が自慢です。

共生食品







# 母の日の初夏セール

**499**   ●盛りつけ例

**特価**

**サラダチキンブラックペッパー&ガーリック**  
100g

通常税込432円を **380円**  
税込**410円**

国産鶏肉を食塩、ピリッとしたブラックペッパー、にんにくで味付けした特殊製法で作った常温保存可能なチキン。賞味期限は製造日より365日。

創健社

**500**   ●盛りつけ例

**特価**

**すべてが国産原料のふりかけミニパック**  
6袋

通常税込194円を **140円**  
税込**151円**

全て国産原料使用、化学調味料や着色料は不使用。素材本来のおいしさを大切に作ったふりかけアソートセット。かつお、鮭、小魚各2袋入。

中田商店

**Menu** **チャプチェ**  
気張らず作ろう



●調理例

**材料** (2人分)

- 505 緑豆はるさめ ..... 60g 菜種油・ごま油・白煎りごま
- 257 枕崎牛カルビー焼肉徳用 ..... 各適量
- 粗精糖・酒 ..... 各大さじ2
- 177 ビーマン ..... 1個
- 187 春人参 ..... 1/5本
- みりん ..... 大さじ1
- 醤油 ..... 大さじ3

**505**  ●調理例

**特価**

**緑豆はるさめ**  
100g 通常税込367円を **300円**  
税込**324円**

中国龍口産のはるさめです。緑豆澱粉を原料に中国古来の製法で作られており、熱に強く、弾力性があります。

ムソー

**作り方**

- ①はるさめは表示通りに茹でざるに上げて水気をきり食べやすい長さで切ります。
- ②フライパンに油を入れ、食べやすい大きさに切った牛肉、干切りの人参の順に炒めます。
- ③②に火が通ったらはるさめ、干切りのビーマンを入れて混ぜます。
- ④具材が混ざったら、混ぜ合わせたAを入れて絡めながら炒め、水分が少なくなったらごま油、白煎りごまを加え器に盛ります。

**501**   ●イメージ写真

**特価**

**えごま一番イタリアンドレッシング**  
150mlビン

通常税込518円を **444円**  
税込**480円**

香り高いハーブやスパイスの風味と、国内産玉ねぎの甘みがよく合うドレッシングです。オメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れます。

創健社

**502**   ●イメージ写真

**特価**

**糸きざみのり**  
7g

通常税込335円を **280円**  
税込**302円**

三重県産限定の海苔を、ボリューム感と高級感が出るように細かく刻みました。

みえぎよれん

**503**   ●調理例

**特価**

**オーガニック粒マスタード**  
90gビン

通常税込626円を **545円**  
税込**589円**

有機マスタード種子(カナダ産)と有機りんご酢(フランス産)、食塩使用。絶妙なバランスで風味豊かな仕上がります。

創健社

**504**   ●調理例

**特価**

**国産稲庭うどん**  
180g

通常税込518円を **444円**  
税込**480円**

北関東産小麦粉、食塩、打ち粉に澱粉を使用。昔ながらの製法で4日間かけて作り上げた手延べ麺で、しっかりとしたコシと喉越しがあります。

中田商店

**506**   ●調理例

**特価**

**花いんげん煮豆**  
210g缶

1,100円  
税込1,188円

標高1000m以上の高冷地でのみ生産される(群馬県吾妻産)花いんげん豆は、粒が大きく栗のような味わいがあります。砂糖と食塩だけでふっくら煮付けました。

篠崎商店

**507**   ●調理例

**特価**

**小川のもち麦きなこ平袋**  
120g

298円  
税込322円

佐賀県産大豆を80%、滋賀県産もち麦20%を石臼でじっくり焙煎しました。

小川産業

**508**   ●調理例

**特価**

**直火焙煎クリームシチュールウ**  
120g

通常税込486円を **420円**  
税込**454円**

濃厚でクリーミー、味わい深いリッです。玉ねぎペーストとナチュラルチーズの旨味が溶け込み、直火釜で少量ずつじっくり時間をかけて焙煎しました。4~5皿分

ムソー

**509**   ●調理例

**特価**

**デュラム小麦有機ペンネ**  
250g

345円  
税込373円

有機デュラム小麦のセモリナ挽き(粗引き)ならではの味わいと強いコシ。表面に筋がありソースの絡みも良いショートパスタです。

創健社

**510**   ●調理例

**特価**

**サラダスパゲッティ**  
300g

160円  
税込173円

アメリカ、カナダ産のデュラムセモリナ粉を使い、サラダ向けの極細に加工しました。

奥本製粉

**511**   ●調理例

**生協スパゲッティ 1.6mm**  
1kg

565円  
税込610円

アメリカ産のデュラム小麦を100%使用した1.6ミリの細麺タイプです。ゆで時間は8分です。

日生協

**512**   ●調理例

**特価**

**お米で作った簡単パンミックス**  
300g

340円  
税込367円

原材料は国産うるち米、でん粉、グラニュー糖、食塩、加工でん粉、増粘剤(サイリウム)。7大アレルギー不使用のパンが作れるミックス粉です。

中田商店

**513**   ●調理例 チキンのミルク煮

**特価**

**よつ葉スキムミルク**  
150g

通常税込302円を **265円**  
税込**286円**

北海道十勝産のスキムミルクです。低脂肪でカルシウムたっぷり。脱脂乳を濃縮、乾燥させた粉状です。

よつ葉乳業/ホクレン

**514**   ●調理例

**宮城県産薄力粉「シラネ」**  
1kg

390円  
税込421円

良質な宮城県産小麦「シラネ」を使用。手打ちうどん、お菓子、天ぷらなどにお使いください。

阿部製粉

**515**   ●調理例

**強力小麦粉「ゆきちから」**  
1kg

390円  
税込421円

国内産ゆきちから小麦使用の強力小麦粉です。比較的たんぱく質(グルテン)が多いのでパン作りに適しています。

阿部製粉

**516**   ●調理例

**小麦全粒粉**  
500g

285円  
税込308円

(8週に1回)

国内産小麦を使用した100%石臼挽きの全粒粉です。お菓子やパン作り、天ぷら粉に混ぜると食感が変わり風味がよくなります。

阿部製粉

**517**   ●調理例

**ホットケーキミックス**  
200g×4

450円  
税込486円

国産小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳のミックス粉。個包装タイプ。

奥本製粉

**518**   ●調理例

**カレーの壺スリカレー**  
34g

505円  
税込545円

(8週に1回)

スパイスだけのセットです。家庭で本格的なカレーを作ることができます。わかりやすいレシピ付き。

プレスオールターナティブ

**519**   ●調理例

**ライトツナフレーク缶ハーフ**  
70g×3缶

460円  
税込497円

ライトツナフレーク油漬に比べ、オイル50%カット。なたね油を使用。

日生協

**520**   ●調理例

**スイートコーン**  
230g缶

270円  
税込292円

北海道で特別栽培したとうもろこしを海の精の塩で味付け(塩分1.2%)しました。

ムソー

**521**   ●調理例

**北限の干しあみえび**  
30g

320円  
税込346円

カルシウムたっぷりの、岩手県産ツノナシオキアミと食塩を使用。玉子焼、かき揚げ、焼きそば、お好み焼などの具材にも重宝します。

中田商店

**522**   ●調理例

**九州産しいたけスライス**  
20g

380円  
税込410円

九州産の原木椎茸を、調理しやすくスライスし、乾燥しました。

中田商店

**523**   ●調理例

**ノリタマゴふりかけ**  
3g×12

228円  
税込246円

ふりかけて一番人気のノリタマゴ。個袋に入った使い切りタイプです。

みえぎよれん

**524**   ●調理例

**おきたまの鷹の爪**  
約10g

218円  
税込235円

山形県 おきたま興農舎 伊藤邦彦さん他 農業・化学肥料不使用

おきたま興農舎

**525**   ●調理例

**北海道産大豆**  
300g

470円  
税込508円

(8週に1回)

北海道産。煮豆、スープ等利用の多い大豆です。

篠崎商店

**526**   ●調理例

**北海道産小豆**  
300g

630円  
税込680円

(8週に1回)

北海道産。小粒ですが風味が良く、皮も実も柔らかいのが特長です。

篠崎商店

**527**   ●調理例

**群馬県産高原紫花豆**  
200g

1,200円  
税込1,296円

(8週に1回)

群馬県の標高800m以上の高地帯で育った貴重な豆です。栗のようなホクホク感と味の良さが特長です。

篠崎商店



**528**

**徳用きずのり**  
10枚 **360円**  
税込**389円**

製造工程中にきず等ができた乾のりで、価格は安くても味や風味は良質のお徳用です。青みを帯びる程度に焼いてください。

長谷川商店

**529**

**はねだし焼きのり**  
10枚 **470円**  
税込**508円**

加工途中で小さなキズや穴が生じたもので、味には変わりなくお買得。

長谷川商店

**530**

**無茶々園のひじき**  
30g **430円**  
税込**464円**

愛媛県宇和海産の天然ひじきの柔らかい芽を、昔ながらの薪で釜茹でし天日乾燥しました。

無茶々園

**531**

**神奈川県産カットわかめ**  
30g **639円**  
税込**690円**

地元三浦産の採れたてわかめを磯の風味をそのままに加工しました。

神奈川県漁業協同組合連合会

**532**

**天日干し糸わかめ**  
20g **285円**  
税込**308円**

伊勢湾青島海産。茎を取り除きやわらかいわかめの葉の部分だけを細く切りました。

みえぎよれん

**533**

**とろろ昆布**  
45g **380円**  
税込**410円**

北海道産真昆布、がこめ昆布、醸造酢を使用。

松永商店

**お菓子**

**540**

**ホウライアイス** 3個  
110ml×3 **920円**  
税込**994円**

生乳は栃木県平本松牧場で育った乳牛の低温殺菌牛乳使用。乳化剤、安定剤も天然由来。

ホウライ

**541**

**よくばりナッツ**  
80g **650円**  
税込**702円**

ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし。食塩不使用。

プレスオールターナティブ

**546**

**ベイクドレアチーズカップ** 入り  
2個 **940円**  
税込**1,015円**

国内産原料を主体に、乳製品をたっぷり使って低温でじっくり焼き上げた人気のベイクドチーズケーキを1人分カップに焼きました。

せいふてい

**549**

**ミニたい焼き(カスタード)**  
350g(10個) **500円**  
税込**540円**

ニッコーが作るやさしい甘さのバニラが香るカスタードクリームを餡にした国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉でほんのり甘いたい焼きにしました。

ニッコー

**547**

**国産レモンのレアチーズケーキ**  
2個 **898円**  
通常税込994円を **898円**  
税込**970円**

よつ葉乳業他のクリームチーズをたっぷり使い、生クリーム、無塩バター、プレーンヨーグルト、新鮮な卵、甜菜糖を合わせ、国産レモンの酸味を利かせています。

せいふてい

**551**

**バニラアイス** 2個  
110ml×2 **500円**  
税込**540円**

バニラビーンズと濃厚な甘い香りいっぱいであるやわらかな口当たりです。牛乳、乳製品、砂糖、卵黄使用。

久保田食品

**548**

**昔ながらのココアロールケーキ**  
1個 **890円**  
税込**961円**

国産小麦粉、卵、鹿児島産さとうきびで作った粗糖、蜂蜜、オーガニックココアで作った、ふんわりな大人甘い生地で国産生クリームを巻きました。

せいふてい

**555**

**ミルクアイスキャンデー** 3本  
80ml×3 **579円**  
税込**625円**

原材料は牛乳、乳製品、砂糖。シンプル素材で作った濃厚なミルク味を実感できます。

久保田食品

🍌 今週のおすすめ

🌿 翌々週配達

🌿 アレルゲン表示

🥚 卵使用

🥛 牛乳使用

🌱 大豆使用

🌾 小麦使用

🍴 米使用

🍜 そば使用

🌿 落花生使用

🐛 エビ使用

🍷 カニ使用

# 母の日 料理名人 だし特集

天然素材のだしで、やさしい旨味を出しましょう。後味が良く、ふくよかな味わいがあり、素材の持ち味も引き立たせます。



**534**

**だし用昆布**  
100g **460円**  
税込**497円**

北海道産の真昆布です。上品な選んだだしがとれます。

松永商店

**535**

**無茶々園のだしりこ**  
200g 通常税込864円を **780円**  
税込**842円**

愛媛県宇和海産のカクチイワン100%使用。

無茶々園

**536**

**粉末にぼしミックス**  
95g **300円**  
税込**324円**

いわし、煮干しを丸ごと粉砕し、かつお節、昆布、椎茸粉末をミックスしました。国産だし素材100%、食塩や調味料を加えていません。

中田商店

**537**

**だしパック**  
8g×15 **840円**  
税込**907円**

4種の厳選した素材をブレンドしただしパック。新薫煙したかつお節、さば節、北海道産昆布、干し椎茸を使用しました。

みえぎよれん

**538**

**純和風だし**  
48g(6g×8袋) **560円**  
税込**605円**

花かつお・荒節、いりこ、北海道産の昆布を風味豊かにブレンドした微粉末タイプ。

創健社

**539**

**たまご焼きのだしの素**  
180mlピン **260円**  
税込**281円**

出汁を活かし、玉子の自然な色を活かす為に白醤油を使用、化学調味料不使用の専用調味料。

中田商店

**540**

**ホウライアイス** 3個  
110ml×3 **920円**  
税込**994円**

生乳は栃木県平本松牧場で育った乳牛の低温殺菌牛乳使用。乳化剤、安定剤も天然由来。

ホウライ

**541**

**よくばりナッツ**  
80g **650円**  
税込**702円**

ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみをバランスよくミックスしました。オイルコーティングなし。食塩不使用。

プレスオールターナティブ

**542**

**化学調味料無添加ポテトチップス** うす塩味  
60g **200円**  
税込**216円**

国内産じゃがいもを植物油(米油・パーム油)で揚げ、オーブントースターのみで味付けしました。

風水プロジェクト

**543**

**無茶々園の飲む柑橘ゼリー(甘夏)**  
160g **420円**  
税込**454円**

無茶々園の甘夏を丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然寒天、こんにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。

無茶々園

**544**

**無茶々園の飲む柑橘ゼリー(伊予柑)**  
160g **420円**  
税込**454円**

無茶々園の伊予柑とレモンを丸ごと搾ったストレート果汁をベースに、洗双糖、天然寒天、こんにゃく粉を加えた喉ごしの良い飲むゼリーです。

無茶々園

**545**

**きな粉黒みつ寒天**  
160g **245円**  
税込**265円**

国産の天草を直接煮出して作った本物の寒天です。国産大豆きな粉と、沖縄の黒糖から作った風味豊かな黒蜜を付けました。

いわて屋

# 母の日は冷んやりスイーツ

**546**

**ベイクドレアチーズカップ** 入り  
2個 **940円**  
税込**1,015円**

国内産原料を主体に、乳製品をたっぷり使って低温でじっくり焼き上げた人気のベイクドチーズケーキを1人分カップに焼きました。

せいふてい

**549**

**ミニたい焼き(カスタード)**  
350g(10個) **500円**  
税込**540円**

ニッコーが作るやさしい甘さのバニラが香るカスタードクリームを餡にした国産小麦粉に砂糖やぶどう糖を加えたミックス粉でほんのり甘いたい焼きにしました。

ニッコー

**550**

**豆乳カステラ**  
5切 **398円**  
税込**430円**

新鮮な卵と北海道産小麦粉を使用した生地、豆乳を加えじっくり焼き上げました。

ニッコー

# 原材料シンプル 素材を活かした 久保田食品のアイス

**547**

**国産レモンのレアチーズケーキ**  
2個 **898円**  
通常税込994円を **898円**  
税込**970円**

よつ葉乳業他のクリームチーズをたっぷり使い、生クリーム、無塩バター、プレーンヨーグルト、新鮮な卵、甜菜糖を合わせ、国産レモンの酸味を利かせています。

せいふてい

**551**

**バニラアイス** 2個  
110ml×2 **500円**  
税込**540円**

バニラビーンズと濃厚な甘い香りいっぱいであるやわらかな口当たりです。牛乳、乳製品、砂糖、卵黄使用。

久保田食品

**552**

**チョコレートアイス** 2個  
110ml×2 **500円**  
税込**540円**

ベルギー産クーベルチュールチョコレートとふんだんに使用した濃厚な美味しさ。牛乳、乳製品、砂糖、卵黄、カカオマス、ココア、バニラビーンズ抽出物/乳化剤(大豆由来)使用。

久保田食品

**553**

**ラムレーズンアイス** 2個  
110ml×2 **500円**  
税込**540円**

原材料は牛乳、乳製品、砂糖、レーズン、卵黄、ラム酒。卵黄のきいたアイスクリームに、ラム酒漬けレーズンの芳醇な香りが加わった奥深い味わいです。

久保田食品

**554**

**おっぱいアイスミルク** 3個  
80ml×3 **420円**  
税込**454円**

バニラビーンズの香りあふれる、昔懐かしい味わい。牛乳、砂糖、乳製品、水あめ、はれいしよでん粉使用。ゴム容器入り。

久保田食品

**548**

**昔ながらのココアロールケーキ**  
1個 **890円**  
税込**961円**

国産小麦粉、卵、鹿児島産さとうきびで作った粗糖、蜂蜜、オーガニックココアで作った、ふんわりな大人甘い生地で国産生クリームを巻きました。

せいふてい

**555**

**ミルクアイスキャンデー** 3本  
80ml×3 **579円**  
税込**625円**

原材料は牛乳、乳製品、砂糖。シンプル素材で作った濃厚なミルク味を実感できます。

久保田食品

**556**

**抹茶アイスキャンデー** 3本  
80ml×3 **579円**  
税込**625円**

原材料は乳製品、砂糖(てんさい)、抹茶。宇治抹茶香る、甘さ控えめでまろやかな口当たりです。

久保田食品

**557**

**あずきアイスキャンデー** 3本  
80ml×3 **375円**  
税込**405円**

原材料は砂糖、食塩、北海道十勝産小豆を職人が大釜で炊き上げた餡をたっぷり使用。甘さ控えめです。

久保田食品

**558**

**バナナアイスキャンデー** 3本  
80ml×3 **579円**  
税込**625円**

有機栽培バナナ、北海道産ビートグラニュー糖を使用。牛乳と乳製品、バナナピューレが調和したまろやかな味わい。

久保田食品

🍌 今週のおすすめ

🌿 翌々週配達

🌿 アレルゲン表示

🥚 卵使用

🥛 牛乳使用

🌱 大豆使用

🌾 小麦使用

🍴 米使用

🍜 そば使用

🌿 落花生使用

🐛 エビ使用

🍷 カニ使用



**559** ●盛りつけ例

**大特価**

**菓房はら山胡桃ゆべし**  
160g(4個)

通常税込1,134円を **988円**  
税込 **1,067円**

国産もち米使用のゆべし生地は、国産醤油、三河みりん、洗双糖で味付け。有機認証の胡桃を加えた、柔らかく平たいゆべしです。

せいふてい

**飲料**

**563**

大倉さんの減農薬栽培のリンゴ(落果・キス玉)を100%使用。

**大倉さんのりんごジュース1本1ℓビン**

860円  
税込 **929円**

アルプス農場

**564**

**オーガニックジンジャーエール6缶**  
250g×6缶

920円  
税込 **994円**

国産有機栽培の生姜使用の有機JAS認定品です。生姜の辛みを利かせた爽やかな飲み心地と刺激的な味わいに、有機りんご果汁を加え甘さをプラスしました。

風水プロジェクト

**565**

**ぶどうサイダー+レモン6缶**  
250ml×6缶

920円  
税込 **994円**

有機白ぶどうと赤ぶどうをブレンド使用。有機レモン果汁をプラスした爽やかな甘さです。砂糖不使用の有機JAS認定品。

風水プロジェクト

**566**

**丹沢サイダー 30缶**  
250ml×30缶

3,400円  
税込 **3,672円**

地元丹沢山系が作り出したおいしい氷を使い、国内製造の果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料(クエン酸)ですっきりとした甘さに仕上げました。

創健社

**560** ●盛りつけ例

**大特価**

**菓房はら山栗饅頭**  
40g×4

通常税込1,004円を **880円**  
税込 **950円**

平飼ひ養鶏卵を使用して、白あんに栗を混ぜ込み焼き上げました。自然解凍でお召し上がりください。

せいふてい

**567**

**ただの炭酸水6本**  
500ml×6本

565円  
税込 **610円**

地下200メートルの深井戸水と二酸化炭素だけの軟水で、口あたりのまろやかな炭酸水。

日生協

**568**

**小川の麦茶 つぶまるティーバッグ**  
13g×20

230円  
税込 **248円**

国産の六条大麦使用。粒を砕かないので、透明感のある風味豊かな麦茶ができます。

小川産業

**569**

**フジワラの青汁**  
90ml×7袋

1,300円  
税込 **1,404円**

有機栽培のケールに熊笹エキス、しその葉エキスを加え、栄養価の高い青汁に仕上げました。

フジワラ化学

**570**

**アールグレイ紅茶**  
80g

700円  
税込 **756円**

海外の有機認証機関の認定を受けたシンガポール産アールグレイ紅茶にさわやかなベルガモットの香りをつけました。

プレスオールターナティブ

**561** ●盛りつけ例

**菓房はら山大福**  
40g×5個

789円  
税込 **852円**

北海道産の大豆と砂糖で作った甘さ控えめのつぶ餡を、餅米を滑らかに伸ばした生地で包んだ小さめの大福です。馬蹄薯澱粉使用。

せいふてい

**562** ●盛りつけ例

**菓房はら山三色どら焼**  
60g×3個

710円  
税込 **767円**

国産大豆、青えんどう豆、白いんげん豆の餡を、国産小麦粉と平飼ひ卵で作ったふんわり生地です。

せいふてい

**571** ●イメージ写真

**最終回特価**

**黒豆むぎ茶**  
12g×18

268円  
税込 **289円**

国産黒大豆と六条大麦を、中心部まで火が通る熱風で時間をかけて焙煎して荒砕し、麦の香りと黒豆の旨味をバックしました。

中田商店

**576** ●イメージ写真

**Artisan水出しアイスコーヒー**  
90g(15g×6包)

620円  
税込 **670円**

グアテマラ最上級グレードSHBの農園指定コーヒー豆を使用。完熟した実だけを収穫し、天日乾燥した豆を国内で強深煎り、細挽きに焙煎加工しました。水にコーヒーバッグを入れて一晩おくだけです。

プレスオールターナティブ

**577** ●イメージ写真

**安曇野ミネラルウォーター**  
1ℓ

180円  
税込 **194円**

北アルプス常念岳の麓、安曇野に位置する工場にて、採水から充填まで一括製造。プラスチックごみを減らすため、FCS認証の紙容器を使用。

創健社

**572**

**有機宇治煎茶 金**  
80g

1,000円  
税込 **1,080円**

京都府、三重県、滋賀県、奈良県の茶園で摘まれた有機茶100%です。

丸善製茶

**573**

**吉川のくき茶ふるりの香(無農薬煎茶)**  
100g

500円  
税込 **540円**

静岡県の吉川さんより、農業、化学肥料不使用で栽培した茶葉です。芳醇な香りを大切にしてお手軽なお茶です。

吉川農園

**574**

**吉川のほうじ茶(無農薬)**  
200g

575円  
税込 **621円**

静岡県の吉川さんより、農業、化学肥料不使用で栽培した茶葉です。芳醇な香りを大切にしてお手軽なお茶です。

吉川農園

**575**

**吉川の粉茶**  
200g

430円  
税込 **464円**

静岡県の吉川さんより、農業、化学肥料不使用で栽培した茶葉、「深山の里」と「ふるりの香」の粉茶です。

吉川農園

**576**

**Artisan水出しアイスコーヒー**  
90g(15g×6包)

620円  
税込 **670円**

グアテマラ最上級グレードSHBの農園指定コーヒー豆を使用。完熟した実だけを収穫し、天日乾燥した豆を国内で強深煎り、細挽きに焙煎加工しました。水にコーヒーバッグを入れて一晩おくだけです。

プレスオールターナティブ

**577** ●イメージ写真

**安曇野ミネラルウォーター**  
1ℓ

180円  
税込 **194円**

北アルプス常念岳の麓、安曇野に位置する工場にて、採水から充填まで一括製造。プラスチックごみを減らすため、FCS認証の紙容器を使用。

創健社

**酒** **未成年者に対しては、酒類を販売できません。**

**578**

**エチゴビールピルスナー**  
350ml×6缶

1,668円  
税込 **1,835円**

ピルスナーのオリジナルホップとされるチエコ・ザーツ産ザーツ種ホップを使用した、麦芽100%プレミアム・新潟地ビールです。

片山

**579**

**よなよなエールビール**  
350ml×6缶

1,660円  
税込 **1,826円**

フルーティーな香りともルトの深いコクが特長の本格的ペールエールスタイルのビール。

ヤッホー・ブルーイング

**化粧品**

**104329**

**ナチュラルアープ クレンジングクリーム**  
110g

1,048円  
税込 **1,153円**

メイクやお肌の汚れをきれいに落とし、清浄なお肌にします。マッサージ用としてもお使いいただけます。

MCサービス

**104337**

**ナチュラルアープ フェイスソープ**  
90g

1,000円  
税込 **1,100円**

きめの細かい泡がお肌の汚れをさっぱりと洗い流してくれる洗顔フォームです。

MCサービス

**104345**

**ナチュラルアープ ミルクローション**  
120ml

1,048円  
税込 **1,153円**

お肌に自然なじみ、うるおいを与えしなやかに肌を保つ乳液です。

MCサービス

**104353**

**ナチュラルアープ スキンローション**  
150ml

1,048円  
税込 **1,153円**

さらっとした感覚でお肌にみずみずしいうるおいを与え、やさしくしめる化粧水です。

MCサービス

**104221**

**スキンローションEX**  
120ml

2,200円  
税込 **2,420円**

肌をひきしめ、しっかりと滑らかな肌に整える化粧水。

MCサービス

**日用品**

**580**

**洗濯用液体マルセル石鹸 香料替替用**  
1,000ml

640円  
税込 **704円**

成分は純石けんのみ。天然の泡立ちが赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心です。

ハイネリー

**581**

**はな詰替用(洗濯用液体純石けん無香料)**  
1,000ml

700円  
税込 **770円**

赤ちゃんやデリケートなお肌の方にも安心です。天然の泡立ちでふっくら風合い良く洗いがります。

ハイネリー

**582**

**安心生活 洗濯用液体石けんボトル**  
1,000ml

515円  
税込 **567円**

手肌と環境にもやさしい液体石けん。ヤシ、パーム油が主原料で唯一国産資源のコメ油も配合されています。

ポーソー油脂

**583**

**米ぬか台所用液体石けん ボトル**  
500ml

235円  
税込 **259円**

さわやかな柑橘系の香りです。手肌への作用もおだやか。排水後は、環境での生分解性です。

ポーソー油脂

**584**

**ニューライスター粉石けん**  
3kg

850円  
税込 **935円**

数少ない国産油脂資源である米ぬか脂肪酸を有効利用した純植物性粉石けん。水に溶けやすく、ふっくら柔らかく仕上がります。

中村商店

**大特価**

**母の日 特別価格**

**泡の手洗いせっけん ボトル**  
350ml

通常税込748円を **630円**  
税込 **693円**

オレイン酸の石鹸成分で肌に優しく、お子様にも安心。天然ラベンダーのやさしい香り、香りが手に残りません。

ハイネリー

**586**

**トイレクリン**  
380ml

620円  
税込 **682円**

真っ白な泡立ちとキンモクセイの香りが特長。危険な塩酸・塩素系漂白剤などは一切使用しない環境に配慮したやさしい洗剤です。

ハイネリー

**587**

**リサイクルティッシュペーパー**  
400枚(200組)5箱

500円  
税込 **550円**

環境に配慮した紙バック55%、古紙45%(無漂白)のリサイクル紙から生まれたティッシュペーパーです。

マスコー製紙/山田洋行商店

**588**

**再生トレベシグリング6個入**  
130mm×6個

540円  
税込 **594円**

リサイクルパルプ100%使用。芯なしロールで1巻130mの長巻きです。

マスコー製紙/山田洋行商店

**589**

**再生トイレットペーパーダブル**  
37.5mm×8個

460円  
税込 **506円**

牛乳パック類配合の上質再生紙100%使用。無漂白、エンボス加工でふっくらソフトな肌触りです。

マスコー製紙/山田洋行商店

**590**

**半透明ポリ袋45L(薄)**  
65×80cm50枚  
厚0.02mm

490円  
税込 **539円**

焼却しても有毒ガス発生心配のない低密度ポリエチレン使用の半透明ポリ袋(0.02mm厚)。

アルマーク

●原材料や物流コストの高騰を受け、価格を改定させて頂く商品があります。